UNOLD®



CHOCOLATIER

Bedienungsanleitung

Instructions for use - Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing - Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso - Návod k obsluze
Instrukcja obsługi

Modell 48667

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 48667
Stand: August 2013 /nr

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr

Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

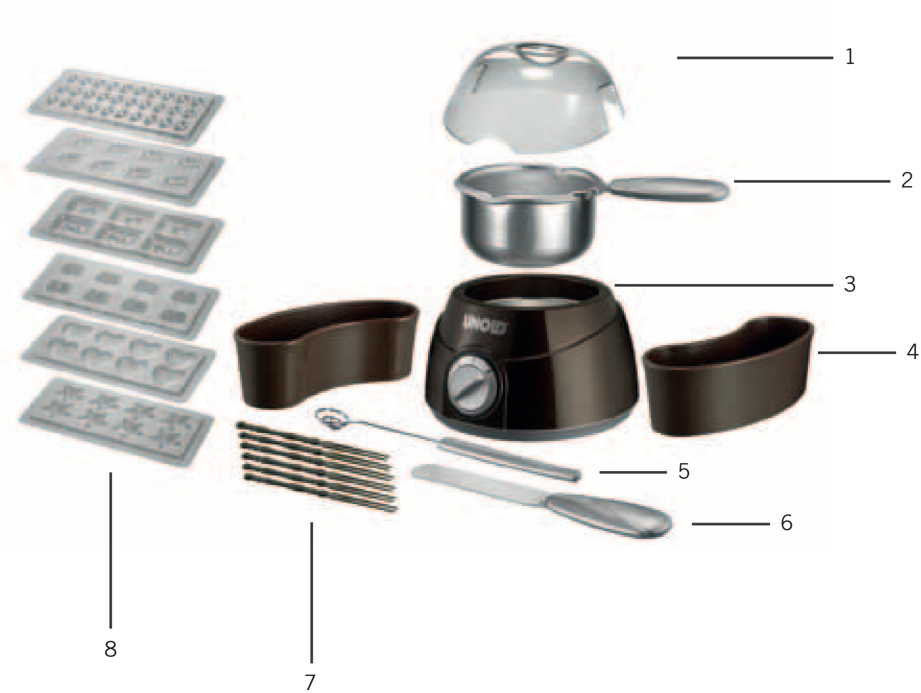
*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.
Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen. Ab 1.3.2010 Mobilfunkpreis maximal 0,42 EUR/Minute.

Kunden aus Österreich wählen bitte die Nummer +43 (0) 1/8 10 20 39

INHALTSVERZEICHNIS

INHALTSVERZEICHNIS

EINZELTEILE



EINZELTEILE

1	D	Deckel
	GB	Lid
	F	Couvercle
	NL	Deksel
	I	Coperchio
	ES	Tapa
	CZ	Poklop
	PL	Pokrywa
2	D	Schmelztopf
	GB	Melting pan
	F	Casserole
	NL	Smeltkroes
	I	Recipiente
	ES	Crisol
	CZ	Tavící kotlík
	PL	Misa do rozpuszczania czekolady
3	D	Basiselement
	GB	Base element
	F	Elément de base
	NL	Basiselement
	I	Elemento basico
	ES	Elemento basico
	CZ	Základní prvek
	PL	Element podstawowy
4	D	Obstschalen (2 St.)
	GB	Fruit dishes (2 pcs)
	F	Plats pour fruits (2 pc.)
	NL	Fruitschotels (2 st)
	I	Vaschette per frutta (2 pezzi)
	ES	Bols para fruta (2 piezas)
	CZ	Ovocné misky (2 ks.)
	PL	Miseczki do owoców (2 sztuki)
5	D	Pralinengabel
	GB	Spiral fork for chocolates
	F	Fourchettes à pralines
	NL	Bonbonvorkje
	I	Forchetta per cioccolatini
	ES	Tenedor para bombones
	CZ	Pralinková vidlička
	PL	Widelec do pralinek
6	D	Palette
	GB	Spatula
	F	Palette
	NL	Spatel
	I	Paletta
	ES	Paleta
	CZ	Paleta
	PL	Paletka
7	D	Fonduegabeln (6 St.)
	GB	Fondue forks (6 pcs)
	F	Fourchette à fondue (6 pc.)
	NL	Fonduevorkjes (6 st)
	I	Forchette per fonduta (6 pezzi)
	ES	6 tenedopres para fondue
	CZ	Vidličky fondue (6 ks.)
	PL	Widelec do fondue (6 sztuk)
8	D	Gießförmchen (6 St.)
	GB	Moulds (6 St.)
	F	Moules (6 pc.)
	NL	Gietvormpjes (6 st)
	I	Formine (6 pezzi)
	ES	Moldes (6 piezas)
	CZ	Odlévací formičky (6 ks.)
	PL	Foremki na czekoladę (6)

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48667

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	25 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Zuleitung:	Ca. 90 cm
Gehäuse:	Kunststoff
Maße:	Ca. 15,0 x 15,0 x 11,5 cm
Gewicht:	Ca. 0,4 kg (ohne Zubehör)
Geräteausstattung:	Schokofondue mit 2 Heizstufen, für Schokofondue und zum Temperieren von Kuvertüre
Zubehör:	Bedienungsanleitung, 2 Obstschälchen, 6 Fonduegabeln, 1 Palette/Spatel zum Glattstreichen der Schokolade, 1 Pralinengabel 6 Gießförmchen für Schokolade

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

SICHERHEITSHINWEISE

1. Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.
2. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/ oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
3. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.
5. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
6. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
7. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
8. Der Sockel darf nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. Falls dies doch einmal geschehen sollte, muss er vor erneuter Benutzung vollkommen trocken sein.
9. Das Gerät darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
10. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
11. Schalten Sie das Gerät nur ein, wenn der Schmelztopf mit Schokolade gefüllt ist.
12. Lassen Sie heiße Schokolade bzw. mit Schokolade überzogene Lebensmittel vor dem Verzehr etwas abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden.
13. Das Gerät darf nur mit dem Original-Schmelztopf betrieben werden. Füllen Sie niemals Kuvertüre direkt ohne Schmelztopf in das Gerät – Verbrennungsgefahr!

14. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
    - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
    - landwirtschaftlichen Betrieben,
    - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
    - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
15. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals auf heiße Oberflächen, ein Metalltablett oder auf einen nassen Untergrund.
16. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
17. Benutzen Sie das Gerät stets auf einer freien, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche.
18. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, da dies zu Unfällen führen kann, wenn z. B. Kleinkinder daran ziehen.
19. Die Zuleitung muss so verlegt sein, dass ein Ziehen oder darüber Stolpern verhindert wird.
20. Ziehen Sie die Zuleitung immer nur am Anschlussstecker aus der Steckdose, nie am Anschlusskabel.
21. Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.
22. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
23. Verschieben Sie das Gerät nicht, solange es in Betrieb ist, um Verbrennungen zu vermeiden.
24. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.
25. Nach Gebrauch sowie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
26. Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen abkühlen.
27. Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht Gefahr eines Stromschlages.
28. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, den Stecker und die Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät oder den Sockel bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst (Anschrift siehe Garantiebestimmungen). Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.



Vorsicht!
Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß!

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Montage und Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

IN BETRIEB NEHMEN

1. Alle Verpackungsmaterialien entfernen.
2. Prüfen Sie, ob alle aufgeführten Zubehörteile vorhanden sind.
3. Die entnehmbaren Zubehörteile in heißem Wasser mit einem milden Spülmittel spülen, mit klarem Wasser abspülen und gut abtrocknen.
4. Das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch abwischen und sorgfältig abtrocknen.

BEDIENEN

1. Der Chocolatier eignet sich ideal zum Schmelzen von Schokolade und zum Temperieren von Kuvertüren aller Art für verschiedene Anwendungen.
2. Füllen Sie den Schmelztopf mit etwa 100 g grob gehackter Kuvertüre (z. B. mit dem ESGE-Zauberstab®) oder Schokolade. Stellen Sie den Schmelztopf in das Gerät.
3. Zum Schmelzen von Kuvertüre schalten Sie nun auf Stufe II, zum Schmelzen von Schokolade auf Stufe I.
4. Bitte rühren Sie die Kuvertüre während des Schmelzens und Warmhaltens immer wieder gut um, damit Klümpchen vermieden werden. Verwenden Sie zum Umrühren nur Küchenwerkzeuge aus hitzebeständigem Kunststoff. Metallteile könnten den Schmelztopf verkratzen.
5. Sobald die Kuvertüre vollständig geschmolzen ist, bitte auf Stufe I zurückschalten. Die ideale Temperatur zur Weiterverarbeitung von Kuvertüre liegt bei ca. 32 °C. Diese wird in Stufe I bei regelmäßigem Umrühren gehalten. Die Temperatur kann z. B. mit einem Bratenthermometer gemessen werden.
6. Sie können nun die geschmolzene Kuvertüre/Schokolade weiterverwenden für die untenstehenden Anwendungen oder für alle Arten von Rezepten, für die geschmolzene Kuvertüre oder Schokolade erforderlich ist.
7. Übrig gebliebene Kuvertüre/Schokolade können Sie erkalten lassen und zu einem späteren Zeitpunkt wieder verwenden.
8. **Diätschokolade**
9. Auch Diät-Schokolade läßt sich auf diese Weise für alle beschriebenen Anwendungsbereiche weiterverarbeiten.

REINIGEN UND PFLEGEN

1. **Vor dem Reinigen den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.**
2. Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
3. Das Gehäuse des Gerätes können Sie mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem weichen Tuch nachtrocknen.
4. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringen kann.
5. Deckel, Schmelztopf, und Zubehörteile können in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel gereinigt werden.
6. Vor der erneuten Benutzung müssen alle Teile vollkommen trocken sein.

GLASUR FÜR KUCHEN UND PLÄTZCHEN

1. Zum Überziehen von Kuchen, Gebäckstücken und Plätzchen können Sie Kuvertüre und im Handel erhältliche Glasuren (z. B. Haselnussglasur, Zitronenglasur oder Vanilleglasur) im Chocolatier optimal temperieren. Verwenden Sie nur Glasuren, die laut Anweisung im Wasserbad o. ä. zu schmelzen sind.
2. Legen Sie ein ausreichend großes Stück Alufolie auf die Arbeitsfläche. Dies erleichtert später das Säubern der Arbeitsfläche und ermöglicht, heruntergeflossene Schokolade weiter zu verwenden.
3. Legen Sie den Kuchen bzw. die Plätzchen auf ein Kuchengitter und stellen dieses auf die Alufolie.

4. Gießen Sie nun die flüssige Glasur/Kuvertüre dünn und gleichmäßig auf den Kuchen. Eventuell mit einer Palette etwas glattstreichen.
5. Heruntergeflossene Kuvertüre läßt sich nach dem Erkalten von der Alufolie ablösen und wiederverwenden.
6. Sie können Plätzchen z. B. auch halb in die Kuvertüre eintauchen oder die Kuvertüre in einen Gefrierbeutel füllen, eine Spitze abschneiden und die Plätzchen mit dünnen Schokostreifen dekorieren. Ihrer Phantasie sind hier fast keine Grenzen gesetzt.
7. Nach Gebrauch Schalter auf 0 stellen und Stecker aus der Steckdose ziehen.

“Stricknadelkuchen”(Orangen-Schoko-Torte)

Zutaten:
3 Eier, 125 g Butter, 125 g Zucker, 1 P. Vanillezucker, ½ P. Orange-Back, 200 g Mehl, ½ P. Backpulver, 2 EL Orangenlikör (oder ersatzweise Orangensaft), 200 g Zartbitterkuvertüre, 200 g Schlagsahne, Schokoröllchen (siehe unten), nach Wunsch kandierte Orangenscheiben

Zubereitung:
Butter und Zucker mit dem Vanillezucker schaumig rühren, dann die Eier unterrühren, zum Schluss das gesiebte Mehl mit dem Backpulver und dem Orange-Back unterheben. Orangenlikör unterrühren.
Den Kuchen in eine gefettete Springform mit 26 cm Ø füllen und bei 160 °C ca. 35 Minuten backen.
Nach dem Backen auf ein Kuchengitter stürzen.
200 g Zartbitter-Kuvertüre schmelzen.
In den lauwarmen Kuchen mit einer dicken Stricknadel Löcher stechen.
Die geschmolzene Kuvertüre in die Löcher gießen, zum Schluss den ganzen Kuchen mit Kuvertüre übergießen und glattstreichen.
Nach dem Abkühlen des Kuchens die Sahne steifschlagen, nach Geschmack süßen und auf den Kuchen geben.
Mit Schokoröllchen und Orangenscheiben garnieren.

SCHOKO-FONDUE



1. Je nach Geschmack Vollmilch-, Zartbitter- oder weiße Schokolade schmelzen, wie oben beschrieben.
2. Nach Geschmack Obst schälen und in mundgerechte Stücke zerteilen, z. B. Bananen, Erdbeeren, Himbeeren, Äpfel, Aprikosen usw. Die Obststückchen in den beiden Schalen bereitstellen.
3. Bei Tisch jeweils ein Obststück auf eine Fonduegabel spießen und in die warme Schokolade tauchen. Sofort wieder herausnehmen, etwas abkühlen lassen und genießen!

Variationen

4. Verfeinern Sie die Schokomasse mit einem Schuss Schlagsahne oder etwas Milch. Sie wird dadurch cremiger.
5. Würzen Sie die Schokomasse nach Geschmack, z. B. mit einer Prise gemahlenem Zimt oder Kardamom oder einem Schuss Vanillesirup oder, wenn keine Kinder mitessen, Orangenlikör.
6. Reichen Sie zum Fondue außer Obst z. B. Crêpes-Röllchen:
7. Hierzu hauchdünne Crêpes backen (geht kinderleicht mit dem UNOLD® Crêpesmaker). Bestreichen Sie die noch warmen

Crêpes dünn mit Konfitüre (Aprikosen- oder Orangenkonfitüre) und rollen diese fest auf. Schneiden Sie die Crêpes in mundgerechte Stückchen.

ACHTUNG:
Bereiten Sie Schokofondue nie in einem traditionellen Fonduegerät mit Rechaud zu, die Schokolade würde verbrennen.

SCHOKO-DEKORATIONEN



1. Schokolade nach Geschmack schmelzen wie oben beschrieben.
2. Etwas abkühlen lassen.
3. Die noch flüssige Schokolade in die Kunststoffförmchen gießen und mit der Palette glattstreichen.
4. Schokodekorationen im Kühlschrank gut auskühlen lassen und vorsichtig aus den Förmchen lösen.

Hohlformen aus Schokolade
Ein gefülltes Herz als besondere Überraschung läßt sich ganz einfach herstellen:
Gießen Sie die geschmolzene Kuvertüre in die im Kühlschrank oder noch besser im Gefrierschrank gekühlte große Herzform. Kurz kühl stellen, bis sich rundum eine etwa 2 mm starke Schicht abgesetzt hat. Gießen Sie die überschüssige Schokolade wieder in den Tiegel und lassen Sie die Herzform im Kühlschrank auskühlen. Dann sehr vorsichtig aus der Form lösen, damit die Schokolade nicht bricht und z. B. mit Obst, Cremes, Eiscreme usw. füllen.
Sie können nach dieser Methode z. B. auch Papiermanschetten für Muffins mit Schokolade ausgießen. Zur besseren Stabilität 2-3 Manschetten ineinander stellen. Zum Auskühlen bitte in ein Muffinblech stellen, damit die Form erhalten bleibt. Nach dem Erkalten das Papier vorsichtig abziehen und die Schokoschalen füllen.

Adventskalender
Haben Sie noch die Gießförmchen vom letzten Adventskalender Ihrer Kinder? Gießen Sie darin einfach neue weihnachtliche Motive, die Sie dann z. B. als Kuchen- oder Dessertdekoration verwenden können.

Mokkabohnen
Für Mokkaböhnchen nach Wunsch etwa ½ - ¼ TL lösliches Mokkapulver oder sehr fein gemahlenes Espressopulver in der Schokolade auflösen und in die entsprechende Form gießen.

PRALINEN UND KONFEKT

1. Der Chocolatier ist ideal zum Überziehen von selbst hergestellten Pralinen und Schokofrüchten.
2. Stellen Sie eine Trüffelmasse nach dem untenstehenden oder nach eigenem Rezept her. Trüffeln formen und gut kühlen (über Nacht in den Kühlschrank).
3. Die gut gekühlten Trüffeln mit Hilfe der Pralinengabel kurz in die temperierte Kuvertüre (Stufe I) tauchen und zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen.
4. Kuvertüre etwas antrocknen lassen. Bevor die Kuvertüre ganz fest wird, je nach gewünschter Oberfläche die Pralinen auf einem Gitter rollen oder in Kokosraspeln, Krokant, Kakaopulver, Puderzucker usw. wälzen.

5. Selbst hergestellte Pralinen stets kühl aufbewahren (z. B. im Kühlschrank) und schnell verbrauchen. Bitte beachten Sie die in Ihrem Rezept genannte Haltbarkeitsdauer

   Übrigens: Beste Zutaten und Werkzeuge für die Herstellung von Pralinen und Konfekt erhalten Sie z.B. bei

   Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
   Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
   Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
   Internet: www.hobbybaecker.de

Trüffelgrundrezept (ca. 20 Stück)
200 g Schokolade (nach Geschmack Zartbitter-, Vollmilch- oder weiße Schokolade) grob hacken und auf Stufe I schmelzen. 100 g Sahne erhitzen, kurz abkühlen lassen, mit der Schokolade mischen und gut umrühren. Im Kühlschrank abkühlen lassen.
Diese Grundmasse können Sie z. B. mit verschiedenen Likören, löslichem Espressopulver und Aromen abwandeln.
Dann mit dem ESGE-Zauberstab oder einem Handmixer cremig aufschlagen, in einen Spritzbeutel füllen und kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Brett spritzen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen. Alternativ die Masse über Nacht in den Kühlschrank stellen, am nächsten Tag mit einem kleinen Kugelausstecher Kugeln formen und wie oben beschrieben weiter verarbeiten.

Eiskonfekt hausgemacht
100 g Vollmilchschokolade und 20 g Kokosfett schmelzen, gut umrühren und in die mitgelieferten Förmchen füllen. Im Kühlschrank aushärten lassen und bis zum Genuss kühl aufbewahren.

Schokofrüchte
Zur Herstellung von Schokofrüchten beliebiges Trockenobst (z. B. Apfelscheiben, Birnenscheiben, Trockenpflaumen) oder kandierte Früchte (z. B. Ananas, Mango, Ingwer) in die Schokokade tauchen, dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Crossies – süß oder salzig
Für süße Crossies ca. 100 g Mandelstifte oder grob gehackte Nüsse in 1 EL Butter leicht anrösten, 1 EL Zucker darüberstreuen und karamelisieren. Auf einer geölten Platte abkühlen lassen und in Stücke hacken. Nach Geschmack mit Cornflakes oder Rosinen mischen. Die Masse in die geschmolzene Schokolade geben, abkühlen lassen, bis die Schokolade gerade noch flüssig ist und dann kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und abkühlen lassen. Kühl aufbewahren.
Für salzige Crossies ca. 100 g Mandelstifte, Nüsse, Pistazien, Pinien- oder Kürbiskerne in etwas Butter anrösten und salzen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die gesalzenen Kerne dann in die geschmolzene Schokolade geben und wie oben weiterverarbeiten. Für die salzige Variante empfehlen wir Zartbitter-Kuvertüre.

SAUCEN

1. Der Chocolatier eignet sich ideal zum Warmhalten von süßen und herzhaften Saucen sowie zum Zerlassen von Butter für Spargel und andere Gemüse.
2. Saucen gelegentlich umrühren, damit sich keine Haut bildet.
3. Butter auf Stufe I zerlassen.
4. Gebräunte Butter erhalten Sie, wenn Sie Butter auf Stufe II zerlassen und bräunen lassen. Bitte beobachten Sie die Bräunung und schalten sie rechtzeitig zurück auf Stufe I, bevor die Butter zu dunkel wird.
5. Fertig zubereitete Sauce Hollandaise oder andere Saucen auf Stufe I warm halten.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.
Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:

Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern.

Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Chocolatier 48667 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EC) befindet.

Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt als auch die eingesetzten Rohstofffe den Vorschriften des LFBG 2005, § 30+31 in der jeweils aktuellen Fassung entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.
Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 18.1.2013

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite **www.unold.de/ruecksendung** können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:
ESC Electronic Service Center GmbH
Molitorgasse 15
A-1110 Wien
Telefon +43 (0) 1/971 70 59
Telefax +43 (0) 1/971 70 59
E-Mail office@esc-service.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0) 21 903 01-15
Telefax +41 (0) 21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

POLEN

„Quadra-net“ Sp. z o.o.
Skadowa 5
61-888 Poznan Skadowa 5
Internet www.quadra-net.pl

TSCHECHIEN

befree.cz s.r.o.
Škroupova 150
537 01 Chrudim
Telefon +420 464 601 881
E-Mail obchod@befree.cz

BESTELLFORMULAR

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:

UNOLD AG

Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Anrede / Title		Telefon Phone No.
Vorname / First name		
Name / Surname		Telefax Fax No.
Straße/Nr. / Street/No.		
PLZ/Ort / City		E-Mail

BESTELLUNG / ORDER

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung		
	843002	Schmelztopf		
	4866105	Obstschälchen (2 Stück)		
	4866108	Fonduegabeln (6 Stück)		
	4866106	Palette (1 Stück)		
	843007	Pralinengabel (1 Stück)		
	843004	Gießförmchen (Set aus 6 Formen)		

Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter www.unold.de oder telefonisch bei unserem Service.

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 48667

TECHNICAL DATA

Power rating:	25 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Power cord:	Approx. 90 cm
Housing:	Plastic
Dimensions:	Approx. 15,0 x 15,0 x 11,5 cm
Weight:	Approx. 0.4 kg (without accessories)
Features:	Chocolate fondue with 2 heating levels, for chocolate fondue and tempering of chocolate coating
Accessories:	Instruction booklet, 2 fruit dishes, 6 fondue forks, 1 spatula for smoothing the chocolate, 1 spiral fork for chocolates, 6 moulds for chocolate

Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice. Errors and omissions excepted

SAFETY INFORMATION

1. Please read the following information and keep it for future reference.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
4. Keep the appliance out of reach of children.
5. Connect the appliance only to an AC power supply with the voltage indicated on the rating plate.
6. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
7. Never immerse the appliance or the lead cable in water or other liquids.
8. The base should never come into contact with water or other liquids. In case this ever happens, the appliance must be completely dry before operating it again.
9. Do not clean the appliance in a dishwasher.
10. Never touch the appliance or lead cable with wet hands.
11. This appliance is intended for domestic and similar use such as:
    - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
    - agricultural enterprises;
    - by clients in hotels, motels and other accommodation facilities;
    - bed and breakfast accommodations and holiday homes.
12. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, a metal tray or a wet surface.
13. Do not switch on the appliance without chocolate being filled into the melting pan.
14. Do not touch hot surfaces inside the base element.
15. Leave the hot chocolate to cool down a little bit before eating it or before eating coated food.

16. Do not place the appliance or lead cable near open flames during operation.
17. Always use the appliance on a level, uncluttered and heat-resistant surface.
18. Make sure that the lead cable does not hang over the edge of the worktop or table, since this can cause accidents, for example if small children pull on the cable.
19. Route the lead cable so that it is prevented from being pulled or tripped over.
20. Always disconnect the lead cable from the wall socket pulling on the plug, never on the cable.
21. Never carry the appliance by the lead cable.
22. Use the appliance only indoors.
23. To prevent injuries, do not move the appliance as long as it is in operation.
24. Do not use the appliance with accessories of other manufacturers or brands, to prevent damage.
25. Disconnect the appliance from the wall socket after use and prior to cleaning. Never leave the appliance unattended when it is connected to the wall socket.
26. Let the appliance cool off before cleaning it.
27. Never open the casing of the appliance to prevent electric shock.
28. Check the appliance, the wall socket and the lead cable regularly for wear or damage. In case the lead cable or other parts present damages, please send the appliance or the base to our after sales service for inspection and repair (for address, see warranty terms). Unauthorised repairs can constitute serious risks for the user and void the warranty.



Caution! The appliance becomes very hot during operation!

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

BEFORE FIRST USE

1. Before assembling the appliance remove all packing materials.
2. Check if all parts are complete.
3. Wipe the removable parts with a damp cloth or clean it in warm soapy water. Dry the parts carefully.
4. Wipe the housing with a damp cloth. Make sure that no water can penetrate into the housing.
5. Put the plug into a socket.

USE OF THE APPLIANCE

1. The Chocolate Maker is ideal for melting chocolate and for tempering chocolate coatings of all kind for a variety of applications.
2. Fill the melting pan with approx. 100 g of coarsely chopped chocolate coating or chocolate. Place the melting pan into the base element.
3. For melting chocolate coating we recommend to use level II, for melting of chocolate you should use level I.
4. Stir the chocolate coating from time to time during melting to avoid that the chocolate becomes lumpy. Only use heat-resisting plastic tools for stirring to avoid scratches on the metal parts.
5. As soon as the chocolate coating is completely melted, reduce the heat to level I. The ideal tempe-

rature for working with the chocolate coating is approx. 32 °C. This temperature is reached on level I in case of regular stirring. You may use a meat thermometer for measuring the temperature.
6. Now you can use the melted chocolate coating / chocolate for all kinds of applications.
7. If you do not use up all of the chocolate coating / chocolate, just let it cool down. You can keep the hardened chocolate for later use.
8. After use, turn switch in 0 position and unplug the appliance.
9. **Diet chocolate**
10. Even diet chocolate can be used for all applications desribed below.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. **Always unplug the appliance, when it is not use and let it cool down before it is cleaned.**
2. Do not use any sharp or scouring agents.
3. Wipe the housing with a damp cloth and dry it with a soft cloth.
4. Take care to avoid water penetrating into the appliance.
5. The lid, the melting pan and the accessories can be cleaned in warm soapy water and rinsed with clear water.
6. All parts of the appliance must be dry before use.

COATING OF CAKES AND BISCUITS

1. For coating of cakes and biscuits you may use all types of chocolate coating and other coatings to be melted normally in a bain-marie (e.g. hazelnut, lemon, vanilla coating).
2. Spread a suffieciently large piece of aluminun foil on your working top. This facilitates cleaning and allows to recover acess chocolate.
3. Put the cake or the biscuits on a cake grid gitter and place it on the aluminum foil.
4. Pour the liquid coating/chocolate coating uniformly onto the cake. Smoothen it with the spatula, if necessary.
5. After hardening you may recover the excess chocolate from the aluminum foil for later use.
6. You may also dip biscuits only partially into the chocolate coating eintauchen or you may fill the chocolate coating into a plastic bag, cut off a very little tip and decorate the biscuits with thin chocolate stripes. Just follow your phantasy.

"Knitting needle cake" (Orange chocolate cake)

Ingredients:
3 eggs, 125 g butter, 125 g sugar, 1 bag of vanilla sugar, ½ bag of orange flavour, 200 g flour, ½ bag of baking powder, 2 tablespoons of orange liqueur (or as substitute orange juice)
200 g plain chocolate coating, 200 g cream, chocolate rolls (see below), candied organe slices
Preparation:
Whip butter, sugar and vanilla sugar, then add the eggs, finally add the sieved flour and the baking powder as well as the orange fllavour and the orange liqueur.
Fillt the dough into a buttered mould with 26 cm Ø and bake at 160 °C approx. 35 minutes. Then turn out of the mould onto a cake grid.
In the meantime melt approx 200 g plain chocolate coating .

Take a thick knitting needle and prick holes into the warm cake.
Pour melted chocolate into the holes, finally coat the entire cake and smoothen the coating.

After cooling down whip the cream, add some sugar, and distribute the whipped cream on top of the cake. Decorate with chocolate rolls and candied orange slices.

CHOCOLATE FONDUE



1. Melt milk chocolate, plain chocolate or white chocolate, as described above.
2. Peel fruits of the season and cut it into bit-sized pieces, e.g. apples, strawberries, raspberries, bananas etc. serve the fruit pieces in the dishes.
3. At table, pick up one piece of fruit and dip it into the hot chocolate. Take it out, let it cool down for a moment and then enjoy it!

Variations

4. Round off the chocolate with a little bit cream or milk to have a more creamy mass.
5. Season the chocolate at your taste, e.g. with a pinch of cinnamon, cardamom or a dash of orange liqueur or vanilla syrup.
6. Serve the fondue with crêpes rolls in addition to the fruit:
7. Bake thin crêpes (it's very easy with the UNOLD crêpes maker). Spread some jam on the warm crêpes (e.g. apricot jam or orange marmelade) and roll the crêpes firmly, then cut into bit-sized pieces.

WARNING:
Do not prepare chocolate fondue in a traditional fondue with burner, the chocolate might burn.

CHOCOLATE DECORATIONS



1. Melt chocolate as described above.
2. Let the chocolate cool down a little bit.
3. Pour the still liquid chocolate into the plastic moulds and smoothen it with the spatula.
4. Let cool down the chocolate decorationen in the refrigerator and then turn out cautiously.

Hollow forms made of chocolate
Prepare a filled heart as a surprise for your dears:
Cool the mould in the deep freezer, then pour the melted chocolate into the cool mould and shake it until you receive a firm chocolate layer of approx. 2 mm. Pour the excess chocolate back into the melting pan. Let the chocolate heart cool off in the refrigerator. Turn it out very cautiously and fill it with fruit, cream, ice cream etc. This methode can also be used e.g. for paper muffin moulds. We recommend to put 2 or 3 paper moulds one into the other for a better stability and to

place the filled moulds for cooling it into a muffin sheet. After cooling remove the paper cautiously and fill the chocolate shells.

Advent calendar

You still have the plastic moulds from the last advent calendar of your children? Just prepare new Christmas decorations for desserts or cakes.
Mocha beans
To prepare mocha beans add approx. ½ - ¼ tespoons of soluble mocha powder or very finely ground espresso powder to the chocolate and pour the flavoured chocolate into the respective mould.

Chocolate rolls

Chocolate rolls are a spectacular decoration for all cakes and desserts.
Pour the melted chocolate coating in a very thin coating on a cooled working top, best on a cool marble plate or the backside of a baking tin. Shortly before the chocolate hardens, push ot with a spatula to rolls.

CHOCOLATES & SWEETS

1. The Chocolate Maker is ideal for coating homemade truffles or dried fruit.
2. Prepare a truffle mass according to the basic recipe below or to your own recipe. Form truffles and cool it in the refrigerator (best overnight).
3. Dip the cooled truffles by measn of the spiral fork into the tempered chocolate coating (level I) and let it cool on a grid.
4. Let the coating dry a little bit, just before it becomes hard, roll the truffles either on a grid or in dessicated coconut, cracknel, cocoa powder, icing sugar etc.
5. Homemade chocolates have to be stored in a cool place (e.g. in the refrigerator) and should be consumed within short time. Please observe the recommended consumption date in your recipe.

Basic recipe for truffles (approx. 20 pcs)

Melt 200 g chopped chocolate (plain, milk, or white chocolate) on level I. Heat 100 g of cream, let it cool down a little bit, then mix it with the chocolate, stir thourougly and let it cool down.
You may flavour this basic recipe e.g. with various liqueurs, soluble espresso powder etc.
Whip the cooled chocolate with a handblender, e.g. the ESGE-Zauberstab, fill the cream into a piping bag and spray small truffles on a plate covered with baking paper. Cool the truffles overnight in the refrigerator. Optionally you may cool the complete mass and then use a ball cutter to form balls. Proceed as described above.

Homemade ice chocolate

Melt 100 g milk chokolate and 20 g coconut grease, stir thoroughly and pour into the moulds. Let it cool off in the refrigerator and keep cool until consumption.

Chocolate fruit

To prepare chocalate fruit take dried fruit of your choice (e.g. apple slices, pear slices, dried plums) or candied fruits (e.g. pineapple, mango, ginger) and dip it into the chocolate. Let it cool on a grid.

Crossies – sweet or salty

For sweet crossies take approx. 100 g sliced almonds or nuts and roast them slighty in 1 tablespoon of butter, add 1 tablespoons of sugar and caramelize. Let the mixture cool of on an oiled plate and chop it coarsely. If desired, you may add some dired sultanas or cornflakes. Melt chocolate and add the mixture, when the chocolate is still liquid. Before the chocolate is hardening put small quantities on a

sheet covered with baking paper. Let the crossies cool off completely and store it in a cool place.
For salty crossies roast approx. 100 g of sliced almonds, nuts, pistachios or pumpkin seeds in some butter and salt it. Let dry on a sheet of kitchen paper. Give the salted almonds etc. into the melted chocolate and continue as desribed above. For salty crossies we recommend plain chocolate coating .

SAUCES

1. The Chocolate Maker is the ideal appliance for keeping warm sweet or salty sauces and for melt butter for be served with asparagus or other vegetables.
2. Stir the sauces from time to time to avoid the occurence of hide on top.
3. Melt butter on level I.
4. To prepare brown butter melt the butter on level II and let it brown. Observe the process and switch back to level I before the butter becomes too dark.
5. For keeping warm Sauce Hollandaise or other sauces we recommend level

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option.
Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties.
Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION



Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.

Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products.

By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 48667

DONNÉES TECHNIQUES

Puissance:	25 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Cordon:	Env. 90 cm
Boîtier:	Plastique
Dimensions:	Env. 15,0 x 15,0 x 11,5 cm
Poids:	Env. 0,4 kg (sans accessoires)
Caractéristiques:	Fondue au chocolat avec 2 degrés de chauffage, pour fondue au chocolat, fondre de la couverture
Accessoires:	Notice d'utilisation, 2 plats pour fruits, 6 fourchettes à fondue, 1 palette pour lisser le chocolat, 1 fourchette à pralines, 6 moules pour chocolat

CE

RoHS✓

Modifications et erreurs des caractéristiques de l'équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Veuillez lire attentivement les instructions qui suivent et les ranger soigneusement.
2. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes ne disposant pas de l'expérience et/ou des connaissances nécessaires, sauf si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité, ou si cette personne leur a appris à utiliser l'appareil.
3. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Conservez l'appareil hors de portée des enfants.
5. Vérifiez que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sur la plaque signalétique. Ne raccordez qu'à un courant alternatif.
6. Cet appareil n'est pas prévu pour être commandé par une minuterie ou un interrupteur à distance.
7. Ne plongez jamais l'appareil ou le cordon dans de l'eau ou d'autres liquides.
8. Le cordon ne doit en aucun cas entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides. Si cela devait arriver, il faut le laisser sécher totalement avant une nouvelle utilisation.
9. L'appareil ne doit pas être mis au lave-vaisselle.
10. Ne touchez jamais l'appareil ou le cordon avec des mains humides.a
11. L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ou similaire, par exemple :
    - espaces thé et café (boutiques), coins cuisine (bureaux et autres lieux de travail),
    - exploitations agricoles,
    - mise à la disposition des clients séjournant dans un hôtel, un motel ou un autre type d'hébergement,
    - dans des chambres d'hôtes ou maisons de vacances.
12. Pour des raisons de sécurité, ne posez jamais l'appareil sur des surfaces chaudes, une tablette métallique ou un support humide.
13. N'utilisez pas l'appareil ou le cordon près d'une flamme.
14. Placez toujours l'appareil sur une surface libre, plane et résistante à la chaleur.
15. Veillez à ce que le cordon ne pende pas du plan de travail, car cela peut provoquer des accidents, par exemple si des petits enfants tirent dessus.
16. Le cordon doit être placé de façon qu'on ne puisse pas le tirer ou trébucher sur lui.
17. Pour débrancher l'appareil, ne tirez jamais sur le cordon, mais retirez la fiche électrique de la prise secteur.
18. Ne portez pas l'appareil par le cordon.
19. Utilisez l'appareil exclusivement à l'intérieur.

20. Ne jamais mettre l'appareil en marche, quand la casserole est vide.
21. Laisser refroidir le chocolat et les aliments couverts de chocolat avant de les déguster pour ne pas vous brûler.
22. Pour éviter les brûlures, ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement.
23. N'utilisez pas l'appareil avec des accessoires d'autres fabricants ou marques, afin d'éviter de l'endommager.
24. Retirez la fiche électrique de la prise secteur après utilisation et avant toute opération de nettoyage. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
25. Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
26. N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil. Risque d'électrocution !
27. Contrôlez régulièrement l'état de l'appareil, de la fiche électrique et du cordon (usure, détériorations). En cas d'usure ou de détérioration du cordon ou d'autres éléments, veuillez retourner l'appareil ou le cordon à notre service après-vente pour le faire contrôler et réparer (vous trouverez l'adresse dans les conditions de garantie). Toute intervention inappropriée peut s'avérer dangereuse pour l'utilisateur et entraîne l'annulation de la garantie.



Prudence ! L'appareil est très chaud pendant son fonctionnement !

Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

MISE EN SERVICE

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et les sécurités pour le transport.
2. Vérifiez que tous les accessoires indiqués sont présents.
3. Lavez les accessoires amovibles à l'eau chaude avec un produit doux, rincez les à l'eau claire et laissez les sécher totalement.
4. Essuyez le boîtier de l'appareil avec un chiffon humide et laissez le sécher totalement.
5. Branchez la fiche électrique dans la prise secteur.

OPÉRATION DE L'APPAEIL

1. Le chocolatier est idéal pour fondre du chocolat et pour chauffer de la couverture à la bonne température.
2. Remplissez la casserole avec environ 100 g de couverture coupée en morceaux ou de chocolat. Placez la casserole dans l'appareil.
3. Pour fondre de la couverture, nous recommandons le degré II, pour fondre du chocolat le degré I.
4. Remuez la couverture de temps en temps pendant qu'elle fond pour éviter des grumeaux. Prenez des outils en plastique résistant à la chaleur, comme les outils métalliques pourrait endommager la casserole.
5. Aussitôt que la couverture est complètement fondu, mettez le régleur au degré I. La température idéale pour utiliser la couverture est env. 32 °C, ce qui est achevé au degré I si vous remuez de temps en temps. On peut aussi mesurer le température avec un thermomètre à viande.
6. Maintenant la couverture fondue / le chocolat fondu est prête pour être utilisée pour toutes sortes de recettes.
7. N'oubliez pas de mettre l'appareil hors marche et de tirer la fiche de la prise de courant.
8. Laissez refroidir le chocolat restant pour être réutilisé.
9. **Chocolat diététique**
   Le chocolat diététique s'utilise de la même manière décrit ici.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. **Toujour tirer la fiche de las prise de courant avant de nettoyer l'appareil et le laisser refroidir.**
2. N'utilisez ni des lessives abrasives ni des éponges de paille de fer.

3. Essuyez le boîtier de l'appareil avec un tissu humide et séchez-le avec un tissu sec.
4. Faire attention que l'eau ne peut pas pénétrer pas dans l'appareil.
5. Nettoyer les accessoires dans l'eau chaude avec un lessive doux.
6. Bien sécher tous les éléments avant d'utiliser l'appareil.

GLAÇAGE POUR GATEAUX ET PETITS GATEAUX

1. Pour couvrir du gateau et des petits gateaux vous pouvez prendre de la couverture ainsi que toutes sortes de glaçage, qui sont normalement fondues dans un bain-marie (p.e. aux noisettes, au citron, à la vanille).
2. Couvrez votre plan de travail avec une feuille en aluminium. Cela facilite le nettoyage et permet de recouvrir le chocolat restant.
3. Placez le gateau ou les petits gateaux sur une grille et placez celle-ci sur la feuille.
4. Versez le chocolat/la couverture liquide uniformément sur le gateau. Lissez la couverture avec la palette.
5. On peut simplement recouvrir le chocolat coulé après qu'il est refroidi.
6. On peut aussi plonger les petits gateaux jusqu'à la moitié dans le chocolat ou bien remplir le chocolat dans un sac en plastique. Coupez un petit coin et décorez les petits gateaux avec le chocolat.
7. A la fin tournez le régleur à 0 et tirez la fiche de la prise de courant.

„Gateau aux aiguilles à tricoter" (Tarte aux oranges et au chocolat)

Ingrédients:
3 oeufs, 125 g de beurre, 125 g de sucre, 1 sachet de sucre à la vanille, ½ sachet d'arôme d' oranges, 200 g de farine, ½ sachet de levure chimique, 2 grandes cuillères de liqueur d'oranges (ou bien de jus d'oranges), 200 g de couverture noir extra fine, 200 g de crème, rouleaux de chocolat (voir prochaine page), des tranches d'orange glacé

Préparation:
Battez le beurre, le sucre etle sucre à la vanille, ajoutez les oeufs et finalement la farine passée au tamis avec la levure chimique, l'arôme d'orange et le liqueur d'oranges.
Versez la pâte dans un moule beurré de 26 cm Ø et faites cuire dans le four à 160 °C pour env. 35 minutes.
Démouler sur une grille.
Entretemps fondez 200 g de couverture noir extra fine.
Piquez des trous dans le gateau en utilisant une grosse aiguille à tricoter.
Versez la couverture fondue dans les trous, puis glaçer tout le gateau.
Fouettez la crème en Chantilly avec un peu de sucre et décorez la tarte avec la crème Chantilly, les rouleaux de chocolat le l'orange glaçé.

FONDUE AU CHOCOLAT



1. Prenez selon votre goût du chocolat au lait, noir extra fin ou blanc et fondez-le comme décrit ci-dessus.
2. Préparer des fruits de saison et coupez-les en petits morceaux, p.e. des bananes. des fraises, des framboises, des abricots etc. Remplissez les fruits dans le plats.
3. A table chacun prend un morceau de fruit avec la fourchette et le plonge dans le chocolat. L'enlevez immédiatement et le laisser refroidir un peu avant de le déguster!

Variations

Ajoutez un peu de crème ou de lait au chocolat pour le rendre plus crémeux.
Aromatisez le chocolat, p.e. avec une pincée de canelle ou de cardamome ou avec un peu de liqueur d'oranges ou de sirop à la vanille.
Servez des crêpes roulés avec le fondue:
Préparez des crêpes fines (c'est enfantin avec la crêpière de UNOLD). Tartinez les crêpes chauds avec un peu de confiture (aux abricots ou aux oranges) et roulez les crêpes fermement. Coupez les crêpes en morceaux.

ATTENTION:

Ne prenez pas un fondu traditionnel avec réchaud, le chocolat devient trop chaud et pourrait brûler.

LES DÉCORATIONS EN CHOCOLAT



1. Faites fondre le chocolat comme décrit ci-dessus.
2. Laissez refroidir le chocolat en peu.
3. Versez le chocolat dans les moules et lissez-le avec la palette.
4. Laissez refroidir les décorations dans le frigo et démoulez-les avec prudence.

Les formes creux en chocolat

Un coeur en chocolat fourré: une belle surprise pour les vôtres.
Faites froidir le grand moule dans le congélateur-Versez le chocolat fondu dans le moule et le laisser reposer au froid, jusqu'à ce que une couche d' environ 2 mm est formée. Versez le reste du chocolat dans la casserole et laisser refroidir le coeur complètement dans le frigidaire. Démoulez-le avec beaucoup de prudence et fourrez-le avec des fruits, de la crème, de la glace etc.
Cette méthode permet aussi de préparer des moules en chocolat avec les moules en papier pour des Muffins. Pour une meilleure stabilité veuillez prendre 2-3 moules en papiers. Procédez comme décrit ci-avant.

Calendrier de l'Avent

Vous avez encore en calendrier de l'Avent de vos enfants? Utilisez les moules ppur préparer des nouveaux décorations de Noël pour vos gateaux et desserts.

Les grains à moka

Pour les grains à moka ajoutez ½ - ¼ petite cuillère de moka soluble ou de poudre d'Espresso très fin au chocolat et versez le chocolat dans le moule à grains.

Rouleaux de chocolat

Une décoration extraordinaire pour les gateaux et les desserts.
Versez la couverture dans une couche fine sur un plateau froid, de préférence un plateau en marbre. Avant que le chocolat est durci, poussez-le avec une spatule pour former des rouleaux.

PRALINES & CONFISERIE

1. Le chocolatier est prévu pour glacer des pralines et fruits secs faites à la maison.
2. Preparez une masse pour truffes selon la recette suivante ou selon vos propres recettes. Formez des truffes et laisser les bien refroidir dans le frigidaire.
3. Plongez les truffes froides à l'aide de la fourchette à pralines dans la couverture chaude (degré I) et placez les sur une grille pour refroidir.
4. Laissez sécher la couverture un peu. Pour une surface structurée roulez les truffes sur une grille ou dans un tamis. Vous pouvez aussi rouler les truffes dans les flocons de coco, du poudre de cacao, du sucre glace etc.
5. Les pralines faites à la maison ne se conservent pas longtemps. Conservez-les au froid (dans le frigo) et consumez-les rapidement. Observez la durée de conservation indiquée dans votre recette.

Recette de base pour truffes (env. 20 pc)

Hacher 200 g de chocolat (au choix du chocolat noir extra fin, au lait ou blanc) et le fondre au degré I. Chauffer 100 g de crème (ne pas laisser bouillir), la laisser refroidir un peu et melanger avec le chocolat, bien remuer. Laisser refroidir au frigidaire.
Cette préparation de base peut être aromatisée avec des liqueurs, du café soluble, et des arômes.
Puis fouetter la masse bien froide avec un mixer, remplir la masse dans poche à douille et faire des truffes sur un plate couvert de papier enduit. Laisser refroidir plusieures heures dans le frigo. Alternativement on peut refroidir la masse entière et le prochain jour découper des petites boules. Continuer comme décrit ci-dessus.
Fondant de chocolat fait à la maison
Faire fondre 100 g de chocolat au lait et 20 g graisse de coco, bien remuer et verser dans le moules. Laisser refroidir au frigo et conserver au frigo.

Fruits en robe de chocolat

Pour préparer des fruits en chocolat, prendre des fruits secs de votre choix (p.e. des pommes, des poires, des prune etc.) ou des fruits confits (p.e. de l'ananas, du mango, du gingembre), les plonger dans le chocolat et laisser refroidir sur une grille.

Les croquants – sucrés ou salés

Pour les croquants sucré faire griller env. 100 g d'amandes effilées, de noisettes ou de noix sans un peu de beurre, ajouter 1 grande cuillère de sucre pour les caraméliser. Renverser sur un plat huile et hacher en morceaux. On peut aussi mélanger les amandes avec des raisins secs ou des corn-flakes. Mélanger avec le chocolat fondu, laisser refroidir un peut et placer de petits tas sur un plat couvert de papier enduit. Laisser refroidir. Conserver au froid.

Pour les croquants salé griller env. 100 g d'amandes, de noix, de pistaches ou de graines de courge dans un peu de beurre, assaissoner avec un peu de sel. Laisser égoutter sur un papier. Puis les mélanger avec le chocolat fondu et continuer comme décrit ci-dessus. Pour la variante salée nous recommandons du chocolat noir extra fin.

SAUCES

1. Le Chocolatier ne sert pas seulement pour le chocolat, mais aussi pour chauffer les sauces, fondre du beurre et pour prépare du beurre brun.
2. Remuer les sauces de temps en temps pour éviter une peau.
3. Faire fondre le beurre au degré I.
4. Pour le beurre brun, faire fondre le beurre au degré II et laisser brunir. Bien observer er réduire la chaleur au degré I avant que le beurre prend trop de couleur.
5. Pour chauffer de la sauce hollandaise ou d'autres sauces nous recommandons degré I.

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes.

Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.

Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

Les recettes disponibles dans ce mode d'emploi ont été soigneusement examinées et contrôlées par leurs auteurs respectifs et par la société UNOLD AG. Notre responsabilité n'est toutefois en aucun cas engagée. Les auteurs et la société UNOLD AG ainsi que ses représentants déclinent toute responsabilité en cas de dommages corporels, matériels et pécuniaires.

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 48667

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	25 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Voedingskabel:	Env 90 cm
Behuizing:	Kunststof
Afmetingen:	Env. 15,0 x 15,0 x 11,5 cm
Gewicht:	Env. 0,4 kg (zonder toebehoren)
Uitruisting:	Chocoladefondue met 2 verwarmingsstanden, voor chocoladefondue, tempereren van couverture, aluminium smeltkroes, transparante deksel
Toebehoren:	Gebruiksaanwijzing, 2 fruitschotels, 6 fonduevorkjes, 1 spatel voor het gladstrijken van de chocolade, 1 bonbonvorkje, 6 gietvormpjes voor chocolade

CE

RoHS✓

Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

1. Lees a.u.b. de volgende instructies en bewaar deze.
2. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorisch of geestelijk vermogen of bij gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij deze personen door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon onder toezicht gehouden worden of door deze persoon geïnstrueerd zijn over het gebruik van het apparaat.
3. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
4. Bewaar het apparaat op een voor kinderen niet toegankelijke plaats.
5. Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom met spanning conform typeplaatje.
6. Dit apparaat mag niet met een externe tijdschakelklok of een afstandsbedieningssysteem worden gebruikt.
7. Dompel het apparaat of het snoer in geen geval in water of andere vloeistoffen.
8. De basis mag niet met water of andere vloeistoffen in contact komen. Wanneer dit toch gebeurt, moet de basis vóór een volgend gebruik weer helemaal droog zijn
9. Het apparaat mag niet in de vaatwasser worden gereinigd.
10. Raak het apparaat resp. het snoer nooit met natte handen aan.
11. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden of soortgelijke doeleinden, bijv.
    - kitchenettes in winkels, kantoren of andere werkplaatsen,
    - landbouwbedrijven,
    - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere toeristische accomodaties,
    - in privé pensions of vakantiewoningen.
12. Schakel het apparaat alleen in wanneer de smeltkroes gevuld is met chocolade.
13. Plaats het apparaat om redenen van veiligheid nooit op hete oppervlakken, op een metalen dienblad of op een natte ondergrond.
14. Laat hete chocolade resp. met chocolade overtrokken levensmiddelen voor het gebruik iets afkoelen om verbrandingen te voorkomen.
15. Het apparaat mag alleen met de originele smeltkroes worden gebruikt. Vul nooit couverture direct zonder smeltkroes in het apparaat – verbrandingsgevaar!
16. Het apparaat of het snoer mogen niet in de buurt van vlammen worden gebruikt.
17. Gebruik het apparaat steeds op een vrij, vlak en hittebestendig oppervlak.
18. Let erop dat het snoer niet over het werkvlak heen hangt, omdat dit tot ongelukken kan leiden, bijv. als kleine kinderen er aan trekken.

19. Het snoer moet zo worden geplaatst dat eraan trekken of erover struikelen voorkomen wordt.
20. Trek het snoer altijd aan de aansluitstekker uit het stopcontact, nooit aan het snoer zelf.
21. Draag het apparaat niet aan het snoer.
22. Gebruik het apparaat uitsluitend in binnenruimten.
23. Beweeg het apparaat niet zolang dit in bedrijf is om verbrandingen te voorkomen.
24. Het apparaat mag niet met toebehoren van andere fabrikanten of merken worden gebruikt om schade te voorkomen.
25. Na gebruik en voor het reinigen de netstekker uit het stopcontact trekken. Laat het apparaat nooit zonder toezicht wanneer de netstekker zich in het stopcontact bevindt.
26. Laat het apparaat vóór het reinigen afkoelen.
27. Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Er bestaat gevaar van letsel door elektrische schokken.
28. Controleer het apparaat, de stekker en het snoer regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur het apparaat of de basis in geval van beschadigingen van het snoer of andere onderdelen a.u.b. voor controle en/of reparatie aan onze klantenservice (adres zie garantievoorwaarden). Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker veroorzaken en leiden tot het vervallen van de garantie.



Let op! Het apparaat wordt tijdens de werking heel heet!

De fabrikant is niet aansprakelijk, indien het apparaat verkeerd gemonteerd, ondeskundig of foutief gebruikt of door niet geautoriseerde derden gerepareerd werd.

IN GEBRUIK NEMEN

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Controleer de inhoud van de verpakking op volledigheid.
3. Spoel alle afneembare onderdelen voor het eerste gebruik in heet water met een mild afwasmiddel. Droog de onderdelen goed af.
4. Veeg het apparaat met een vochtige doek af. Let erop dat geen water de behuizing binnendringen kan.
5. De stekker in het stopcontact steken.

BEDIENING VAN HET APPARAAT

1. De Chocolatier is bijzonder geschikt voor het smelten van chocolade en voor het tempereren van elk soort couverture voor verschillende toepassingen.
2. Vul de smeltkroes met ca. 100 g gehakte couverture of chocolade. Zet de smeltkroes in het apparaat.
3. Voor het smelten van couverture schakel nu op stand II, voor het smelten van chocolade op stand I.
4. De couverture tijdens het smelten en warmhouden steeds weer goed omroeren om het ontstaan van klontjes te voorkomen. Gebruik voor het omroeren alleen keukengereedschap uit hittebestendige kunststof. Metalen gereedschap zou de smeltkroes door krassen kunnen beschadigen.
5. Zodra de couverture helemaal gesmolten is, a.u.b. op stand I terugschakelen. De ideale temperatuur voor de verdere verwerking van couverture ligt bij ca. 32 °C. Deze wordt in stand I bij regelmatig omroeren gehouden. De temperatuur kan bijv. met een vleesthermometer gemeten worden.
6. U kunt nu de gesmolten couverture/ chocolade verder gebruiken voor de onderstaande toepassingen of voor alle soorten recepten waarvoor de gesmolten couverture of chocolade nodig is.
7. Overtollige couverture/chocolade kunt laten afkoelen en op een latere tijdstip weer gebruiken.
8. Naar gebruik op 0 schakelen en stekker uit het stopcontact trekken.
9. **Dieetchocolade**
   Ook dieetchocolade kan op deze manier voor alle beschreven gebruiksvoorbeelden worden verwerkt.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. **Voor het reinigen de stekker uit het stopcontact trekken en het apparaat laten afkoelen.**
2. Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
3. De behuizing van het apparaat kunt u met een vochtige doek afwissen en met een zachte doek nadrogen.
4. Let erop dat er geen water in het apparaat kan binnendringen.
5. Deksel, smeltkroes en toebehoren kunnen in warm water met een mild afwasmiddel worden schoongemaakt.
6. Voordat het apparaat opnieuw wordt gebruikt moeten alle onderdelen volkomen droog zijn.

GLAZUUR VOOR TAART EN KOEKJES

1. Voor het glazuren van taart, gebak en koekjes kan couverture of kant-en-klaar glazuur uit de winkel (b.v. hazelnootglazuur, citroen- of vanilleglazuur) in de Chocolatier optimaal op temperatuur worden gebracht. Gebruik alleen glazuur dat volgens de beschrijving geschikt is om au bain marie te smelten.
2. Leg een voldoende groot stuk aluminiumfolie op het werkvlak.
3. Leg de taart/koekjes op een taartrooster en zet het rooster op de folie.
4. Giet nu een dun laagje gesmolten glazuur/couverture gelijkmatig verdeeld over het gebak. Eventueel met een spatel gladstrijken.
5. Overtollig glazuur kan, nadat het is afgekoeld, van de aluminiumfolie worden verwijderd zodat het kan worden hergebruikt.
6. Koekjes kunnen ook voor de helft in het glazuur worden gedoopt. U kunt ook een boterhamzakje met glazuur vullen, een puntje afknippen en de koekjes met dunne glazuurlijntjes versieren. Gebruik uw fantasie!

'Breinaaldtaart' (sinaasappel-chocoladetaart)
Ingrediënten:
3 eieren, 125 g roomboter, 125 g suiker, 1 zakje vanillesuiker, geraspte schil van ½ sinaasappel, 200 g bloem, ½ zakje bakpoeder, 2 el sinaasappellikeur (evt. te vervangen door sinaasappelsap) 200 g pure couverture, 200 g slagroom, chocoladekrullen (zie verderop), naar wens gekonfijte sinaasappelschijfjes
Bereiding:
Klop de boter met de suiker en vanillesuiker schuimig, roer de eieren erdoorheen en tot slot de gezeefde bloem met het bakpoeder en de sinaasappelrasp. Roer de sinaasappellikeur erdoor.
Vul het beslag in een ingevette springvorm van 26 cm Ø en bak de taart ±35 minuten bij 160 °C.
Stort de taart na het bakken op een taartrooster.
Smelt ondertussen 200 g pure couverture.
Prik met een dikke breinaald gaatjes in de lauwwarme taart. Giet de gesmolten couverture in de gaatjes. Daarna couverture over de hele taart gieten en gladstrijken.
Nadat de taart is afgekoeld de slagroom stijf kloppen, suiker naar smaak toevoegen en de taart ermee versieren.
Garneer de taart met chocoladekrullen en gekonfijte sinaasappel.

CHOCOLADEFONDUE



1. Chocolade (melk, puur of wit naar keuze) als boven beschreven smelten.
2. Fruit naar keuze, b.v. bananen, aardbeien, frambozen, appels, abrikozen etc., schillen en in hapklare stukjes snijden. De stukjes fruit in de twee schotels klaarzetten.
3. Aan tafel steeds één stukje fruit op de fonduevork prikken en in de warme chocolade dopen. Meteen weer eruit halen, laten afkoelen en smullen maar!

Variaties

1. Maak de chocolademassa romiger door er slagroom of melk doorheen te roeren.

4. Breng de chocolade op smaak met b.v. een snufje gemalen kaneel of kardemom of een scheutje sinaasappellikeur of vanillesiroop.
5. Dien de fondue niet alleen met fruit op maar ook met b.v. crêperolletjes:
6. Bak hiervoor flinterdunne crêpes (dit doet u in een handomdraai met de UNOLD Crêpes Maker). Bestrijk de nog warme crêpes dun met jam (van abrikoos of sinaasappel) en rol ze stevig op. Snijd de crêpes in hapklare stukjes.

LET OP:
Maak de chocoladefondue nooit in een traditioneel fonduestel met brander. De chocolade brandt dan aan.

CHOCOLADEDECORATIES



1. Chocolade (naar keuze) zoals boven beschreven smelten.
2. Laten afkoelen.
3. De nog vloeibare chocolade in de plastic vormpjes gieten en met een spatel gladstrijken.
4. Laat de chocoladedecoraties goed afkoelen en druk ze dan voorzichtig uit de vormpjes.

Holfiguren uit chocolade
1. Een gevuld hart als speciale verrassing is makkelijk gemaakt:
2. Giet de gesmolten couverture in de hartvorm die van te voren een tijdje in de koelkast heeft gestaan. Zet de vorm koel weg totdat overal een 1,5 mm dikke laag is ontstaan. Giet de overtollige chocolade terug in de smeltketel en laat de hartvorm afkoelen in de koelkast. Neem het chocoladehart heel voorzichtig uit de vorm zodat het niet breekt en vul het b.v. met fruit, mousse, ijs etc.
3. Op dezelfde wijze kunt u ook met papieren cakevormpjes chocoladebakjes maken. Voor een hogere stabiliteit moeten 2 à 3 vormpjes in elkaar worden gezet. Zet de vormpjes om af te koelen in een muffinblik zodat de vorm blijft behouden. Als de chocola is afgekoeld, het papier voorzichtig verwijderen en de chocoladebakjes vullen.

Adventskalender
4. Als u de plastic binnenkant van een adventskalender met chocolade bewaart, kunt u daarmee nieuwe kerstchocolaatjes maken, b.v. als feestelijke decoratie voor taarten of desserts.

Chocolade-mokkaboontjes
5. Voor 'mokkaboontjes' ongeveer ½ à ¼ tl mokkapoeder of zeer fijn gemalen espressopoeder in de chocolade oplossen.

Chocoladekrullen
6. Chocoladekrullen zijn bijzonder geschikt als decoratie voor taarten en desserts.
7. Smelt hiervoor couverture en strijk deze dun uit op een koel werkvlak, b.v. een marmeren plank of de achterkant van een bakblik. Schraap, net voordat de couverture hard wordt, met een spatel krullen van de chocolade.

TRUFFELS & BONBONS

1. De Chocolatier is ideaal voor het omhullen van zelfgemaakte bonbons en chocoladevruchten.
2. Maak een truffelmassa volgens onderstaand of eigen recept. Vorm truffels en laat deze goed koud worden (overnacht in de koelkast).
3. Doop de koude truffels met een bonbonvorkje kort in de getempereerde couverture (stand I) en laat ze op een taartrooster afkoelen.
4. Wacht tot de couverture licht gedroogd is. Voordat de couverture hard is, kunt u de truffels het gewenste uiterlijk geven door ze over een rooster te rollen of door kokosrasp, nogatine, cacaopoeder, poedersuiker etc. te wentelen.
5. Zelfgemaakte bonbons moeten altijd koel bewaard worden (b.v. in de koelkast) en snel gegeten worden. Let op de in het recept aangegeven houdbaarheidsduur.

Basisrecept voor truffels (±20 stuks)
200 g chocolade (melk, puur of wit naar keuze) grof hakken en op stand 1 smelten. 100 g

slagroom verhitten, kort laten afkoelen, door de chocolade mengen en goed roeren. Laat de massa in de koelkast koud worden.
Als variatie kunt u b.v. een scheutje likeur, instant-espressopoeder of aroma‘s aan deze basismassa toevoegen.
Klop de massa met een pureerstaf zoals de ESGE-Zauberstab of de handmixer romig, vul ze in een spuitzak en spuit kleine hoopjes op een met bakpapier bekleed blad. Zet deze overnacht in de koelkast. Als alternatief kunt u de massa overnacht in de koelkast zetten, de volgende dag met een meloenbolletjeslepel bolletjes uit de massa uitsteken en afwerken zoals boven beschreven.

Zelfgemaakte chocolaatjes

Smelt 100 g melkchocolade samen met 20 g kokosvet, roer de massa goed door en vul de meegeleverde vormpjes ermee. Laat de chocolaatjes in de koelkast hard worden en bewaar ze tot het opdienen koel.

Chocoladevruchten

Doop stukken gedroogd fruit (b.v. appels, peren, pruimen) of gekonfijte vruchten (b.v. ananas, mango, gember) in de chocolade. Op een taartrooster laten afkoelen.

Crunchies – zoet of hartig

Voor zoete crunchies ±100 g grof gehakte amandelen of noten in 1 el boter licht roosteren, 1 el suiker erover strooien en laten karameli-seren. Laat het mengsel op een met olie ingevette plaat afkoelen en hak het in stukken. Meng de stukjes naar smaak met cornflakes of rozijnen. Roer dit mengsel door de gesmolten chocolade, laat het geheel afkoelen tot de chocolade nog net vloeibaar is en maak dan kleine hoopjes op een met bakpapier bekleed bakblik. Laten afkoelen en koel bewaren.
Voor hartige crunchies ±100 g grof gehakte amandelen, noten, pistaches, pijnboom- of pompoenpitten in een beetje boter licht roosteren, met zout bestrooien en op keukenpapier laten uitlekken. Roer de gezouten noten of pitten door de gesmolten chocolade en ga zoals boven beschreven verder. Voor de hartige versie kan het beste pure couverture worden gebruikt.

SAUZEN

1. De Chocolatier is bijzonder geschikt voor het warmhouden van zoete en hartige sauzen, maar ook voor het smelten van boter voor over asperges of andere groente.
2. Roer sauzen af en toe om zodat geen velletje kan ontstaan.
3. Boter op stand 1 smelten.
4. Gebruinde boter verkrijgt u door de boter op stand 2 te smelten en bruin te laten worden. Houd de boter tijdens het bruinen goed in de gaten en schakel op tijd terug naar stand 1, voordat de boter te donker wordt.
5. Eerder bereide hollandaisesaus of andere sauzen op stand I warm houden.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze.
Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING



Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.

Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren.

Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 48667

DATI TECNICI

Potenza:	25 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Cavo:	Ca. 90 cm
Corpo:	Materiale sintetico
Ingombro:	Ca. 15,0 x 15,0 x 11,5 cm
Peso:	Ca. 0,4 kg (senza accessori)
Dotazione:	Fonduta al cioccolato con 2 livelli di riscaldamento per fonduta di cioccolato, temperare la copertura
Accessori:	Istruzioni per l'uso, 2 vaschette per frutta, 6 forchette da fonduta, 1 paletta/Spatola per stendere il cioccolato, 1 forchetta per cioccolatini, 6 formine per cioccolato

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design

AVVERTENZE DI SICUREZZA

1. Si prega di leggere con attenzione le seguenti istruzioni per l'uso e di conservarle.
2. Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (inclusi bambini) dalle limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza nonché di conoscenza, salvo che l'utilizzo non avvenga sotto stretta sorveglianza di una persona adulta che risponda della loro sicurezza o che questa abbia provveduto a fornire all'utilizzatore istruzioni sul funzionamento dell'apparecchio.
3. I bambini devono essere sorvegliati, onde evitare che giochino con l'apparecchio.
4. Conservare l'apparecchio in luogo non accessibile ai bambini.
5. Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente alternata con tensione corrispondente a quella riportata sulla targhetta dati.
6. Questo apparecchio non deve essere usato né con orologi programmabili esterni, né con sistemi di comando a distanza.
7. Non immergere per nessun motivo l'apparecchio o il cavo in acqua o in altri liquidi.
8. La base non deve entrare in contatto con acqua né con altri liquidi. Se ciò dovesse succedere, prima di riutilizzare l'apparecchio, accertarsi che sia completamente asciutto.
9. L'apparecchio non deve essere lavato in lavastoviglie.
10. Non toccare mai né l'apparecchio né il cavo con le mani bagnate.
11. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico o a finalità analoghe, p. es.
    - angoli di ristoro in negozi, uffici o altri posti di lavoro,
    - aziende agricole,
    - all'utilizzo da parte di ospiti negli hotel, motel o altre strutture ricettive,
    - in pensioni private o appartamenti di vacanza.
12. Per ragioni di sicurezza, non posizionare per nessun motivo l'apparecchio su superfici calde, metalliche o bagnate.
13. L'apparecchio deve essere utilizzato solo con il recipiente originale. Non versare per nessun motivo la copertura direttamente nell'apparecchio senza recipiente. Pericolo di ustione!
14. Accendere l'apparecchio solo quando il recipiente è riempito di cioccolata.
15. Per evitare ustioni, lasciar riposare brevemente il cioccolato caldo o l'alimento ricoperto di cioccolato prima di consumarlo.
16. L'apparecchio o il cavo di alimentazione non devono essere utilizzati nelle vicinanze di fonti di calore.

17. Utilizzare l'apparecchio sempre su una superficie libera, piana e resistente alle alte temperature.
18. Accertarsi che il cavo di alimentazione non penda dal bordo della superficie di lavoro in quanto pericoloso, per esempio se i bambini dovessero tirarlo.
19. Il cavo deve essere sistemato in modo tale da non essere tirato o da inciamparci.
20. Per estrarre la spina dalla presa, tirare sempre la spina, mai il cavo di alimentazione.
21. Non afferrare la base dal cavo di alimentazione.
22. L'apparecchio è destinato solo a un uso interno.
23. Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione onde evitare bruciature.
24. L'apparecchio non deve essere utilizzato con accessori di altre marche o produttori, onde evitare il danneggiamento dello stesso.
25. Dopo l'uso e prima della pulizia ricordarsi sempre di estrarre la spina dalla presa di corrente. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando la spina è nella presa di corrente.
26. Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
27. Durante il funzionamento, non aprire per nessun motivo il corpo dell'apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.
28. Verificare con regolarità che l'apparecchio, la spina e il cavo non siano usurati o danneggiati. Nel caso in cui il cavo di connessione o altre parti siano danneggiati, inviarli per il controllo o la riparazione al nostro servizio clienti (all'indirizzo riportato nelle norme di garanzia). Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono esporre l'utilizzatore a gravi pericoli e comportano l'esclusione dalla garanzia.



Attenzione!
Le superfici dell'apparecchio si riscaldano molto.

Il produttore declina qualunque responsabilità in caso di montaggio errato, utilizzi errati o non idonei o qualora le riparazioni siano eseguite da terzi non autorizzati.

MESSA IN FUNZIONE

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Verificare che ci siano tutti gli accessori.
3. Lavare gli accessori estraibili in acqua calda con un detersivo delicato, risciacquare con acqua e asciugare bene.
4. Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno umido e asciugare con cura.
5. L'apparecchio è ora pronto per l'uso.

UTILISAZIONE

1. La cioccolatiera è lo strumento ideale per fondere il cioccolato e per temperare le coperture di tutti i tipi e per svariate applicazioni.
2. Mettere nel recipiente circa 100 g di copertura spezzettata grossolanamente (per esempio con il frullatore a immersione ESGE) o di cioccolato. Inserire il recipiente nell'apparecchio.
3. Per fondere la copertura selezionare il livello II, per fondere cioccolato selezionare il livello I.
4. Ricordarsi di mescolare bene la copertura durante la fase di fusione e di mantenimento della temperatura per evitare la formazione di grumi. Per mescolare utilizzare solo utensili da cucina in materiale sintetico resistente alle alte temperature. Gli utensili in metallo possono graffiare il recipiente.
5. Non appena la copertura è completamente fusa, riportare l'apparecchio al livello I. La temperatura ideale per la lavorazione della copertura è di circa 32 °C, che è possibile mantenere mescolando regolarmente la copertura al livello I.
6. A questo punto è possibile utilizzare la copertura/il cioccolato fuso per le applicazioni sotto indicate o per tutti i tipi di ricette per le quali è necessaria la copertura o il cioccolato fuso.
7. Lasciare raffreddare la copertura/ il cioccolato rimanente e riutilizzarlo in un momento successivo.
8. **Cioccolato dietetico**
   Anche il cioccolato dietetico può essere lavorato in questo modo per tutte le applicazioni descritte.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. **Togliere la spina prima di effettuare la pulizia e lasciare raffreddare l'apparecchio.**
2. Non utilizzare detersivi forti o abrasivi.
3. Il corpo dell'apparecchio può essere pulito con un panno umido e asciugato con un panno morbido.
4. Prestare attenzione che non entri acqua nell'apparecchio.
5. Il coperchio, il recipiente e le parti accessorie possono essere lavate in acqua calda con un detersivo leggero.
6. Prima di riutilizzare l'apparecchio, tutte le parti devono essere completamente asciut.

GLASSATURA PER DOLCI E BISCOTTI

1. Per ricoprire torte, dolci e biscotti si consiglia di temperare in modo ottimale le coperture e le glasse che si trovano in commercio (p.e. glassa alla nocciola, al limone o alla vaniglia) nella cioccolatiera. Utilizzare solo glasse che, stando alle istruzioni, si sciolgono a bagnomaria o con modalità simili.
2. Stendere un foglio di alluminio sufficientemente grande sulla superficie di lavoro. Questo facilita successivamente la pulizia della superficie di lavoro e consente di riutilizzare il cioccolato sceso.
3. Sistemare il dolce o i biscotti su una griglia da cucina e posizionarla sul foglio di alluminio.
4. Versare la glassa/copertura liquida in modo uniforme sul dolce in modo da formare uno strato sottile. Eventualmente lisciare la superficie con una paletta.
5. La copertura scivolata, quando è fredda, può essere staccata dal foglio di alluminio ed essere riutilizzata.
6. È possibile anche immergere nella copertura per esempio metà biscotto, oppure riempire di copertura un sacchetto per congelatore, ricavarne una siringa e decorare i biscotti con sottili striscioline di cioccolato. Non ci sono limiti alla fantasia.
7. Dopo l'utilizzo posizionare l'interruttore sullo 0 e staccare la spina dalla presa di corrente.

FONDUTA DI CIOCCOLATO



1. A seconda dei gusti fondere cioccolato al latte, fondente o bianco, come descritto in precedenza.
2. A seconda delle preferenze sbucciare la frutta e tagliarla in modo da ricavarne dei pezzi delle dimensioni giuste per essere mangiati, per esempio banane, fragole, lamponi, mele, albicocche, ecc. Preparare i pezzetti di frutta nelle due ciotole.
3. Al tavolo infilzare con una forchettina un pezzo di frutta e immergerla nel cioccolato caldo. Togliere subito, lasciar raffreddare qualche istante e assaporare!

Varianti

4. Per rendere più delicata la massa di cioccolato, aggiungere un po' di panna o del latte. In questo modo diventerà più cremosa.
5. Speziare la massa di cioccolato a seconda dei gusti, per esempio con un pizzico di cannella tritata o di cardamo, oppure con un goccio di liquore all'arancia o di sciroppo alla vaniglia.
6. Arricchire la fonduta aggiungendo alla frutta per esempio rotolini di crêpes:
7. Preparare delle crêpes sottilissime (p.e. con il nostro Crêpesmaker UNOLD). Spalmare

sulle crêpes calde uno strato sottile di confettura (albicocche o arance) e arrotolarle in modo compatto. Tagliare le crêpes in piccoli pezzi.

ATTENZIONE:

1. Non preparare la fonduta di cioccolata in un apparecchio per fonduta tradizionale su un fornello, in quanto la cioccolata brucerebbe.

DECORAZIONI DI CIOCCOLATO



1. Fondere il cioccolato a seconda dei gusti come descritto sopra.
2. Lasciare raffreddare per un po'.
3. Versare il cioccolato ancora liquido nelle formine di plastica e appiattire con la paletta.
4. Far raffreddare bene le decorazioni di cioccolato in frigorifero, quindi rimuoverle con attenzione dalle formine.

Forme cave al cioccolato

Versare la copertura fusa nello stampo grande a forma di cuore precedentemente raffreddato in frigorifero o in congelatore. Lasciare al freddo per breve tempo, fino a che si è formato uno strato di 2 mm circa. Versare il cioccolato rimanente di nuovo nel recipiente e lasciar raffreddare lo stampo a forma di cuore nel frigorifero. Quindi toglierle delicatamente il cioccolato dallo stampo, prestando attenzione che non si rompa e riempirlo p.e. con frutta, crema, gelato, ecc.
Seguendo questa procedura si possono utilizzare anche i cestini di carta per i muffin, riempiendoli di cioccolato. Per una maggiore stabilità inserire 2-3 cestini, uno all'interno dell'altro. Per raffreddare, utilizzare uno stampo per muffin affinché se ne possa mantenere la forma. Dopo che il cioccolato si è raffreddato, togliere con attenzione la carta e riempire i gusci di cioccolato.

Chicchi al caffè

Per i chicchi al caffè sciogliere nel cioccolato a piacimento ½ - ¼ cucchiaino di polvere di caffè solubile oppure polvere di caffè macinata molto sottile e versare nello stampo.

CIOCCOLATINI E CONFETTI

1. La cioccolatiera è ideale per rivestire cioccolatini fatti in casa e frutti al cioccolato.
2. Preparare un impasto per tartufo seguendo la ricetta seguente o una ricetta propria. Sagomare i tartufi e raffreddare bene (tutta la notte in frigorifero).
3. Immergere brevemente i tartufi ben raffredati nella copertura temperata (livello I) servenosi della forchetta per cioccolatini, quindi farli raffreddare su una griglia per dolci.
4. Far asciugare un po' la copertura. Prima che la copertura si solidifichi, a seconda della superficie desiderata, rotolare i cioccolatini su una griglia oppure su scaglie di cocco, croccante, cacao in polvere, zucchero a velo, ecc.
5. Conservare i cioccolatini fatti in casa in fresco (p. e. in congelatore) e consumarli entro breve. Si prega di prestare attenzione alla scadenza del prodotto.

Ricetta base per tartufi (ca. 20 pezzi)

Spezzettare grossolanamente 200 g di cioccolato (a seconda dei gusti cioccolato fondente, al latte o bianco) e fonderlo al livello I. Scaldare 100 g di panna, lasciar raffreddare brevemente, unire al cioccolato e mescolare bene. Lasciar raffreddare in frigorifero.
È possibile variare questo impasto di base per esempio con diversi liquori, polvere di caffè solubile e aromi.
Frullare quindi il composto con il frullatore a immersione ESGE oppure con un frullatore manuale fino a che si formi un impasto cremoso, inserire in una siringa per pasticceria e formare piccoli mucchietti di composto su una tavola ricoperta con carta da forno. Lasciar riposare per tutta la notte in frigorifero. In alternativa lasciare il composto per tutta la notte in frigorifero, il giorno successivo formare piccole palline di composto servendosi di un cucchiaio per gelato e procedere come descritto precedentemente.

SALSE

1. La cioccolatiera è lo strumento ideale per mantenere calde salse dolci e gustose, nonché per far sciogliere il burro per gli asparagi e altre verdure.
2. Mescolare di tanto in tanto le salse per evitare che si formi la pellicola.
3. Far sciogliere il burro impostando l'apparecchio al livello I.
4. Per rosolare il burro, farlo sciogliere impostando l'apparecchio al livello II e lasciar rosolare. Riposizionare in tempo al livello I per evitare che il burro diventi troppo scuro.
5. La salsa olandese o le altre salse possono essere mantenute calde impostando l'apparecchio al livello I.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio.
Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE



I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono.

Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici.

Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

INSTRUCCIONES DE USO MODELO 48667

DATOS TÉCNICOS

CE

RoHS✓

Potencia:	25 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Cable:	Ca. 90 cm
Carcasa:	Plástico
Medidas:	Ca. 15,0 x 15,0 x 11,5 cm
Peso:	Ca. 0,4 kg (sin accesorios)
Equipamiento del aparato:	Fondue de chocolate con 2 grados de calentamiento, para: Fondue de chocolate, calentar cobertura
Accesorios:	Instrucciones de uso, 2 bols para fruta, 6 tenedores de fondue, 1 paleta/ espátula para alisar el chocolate, 1 tenedor para bombones, 6 moldes para chocolate

Reservado el derecho de modificaciones y errores en características de equipamiento, técnica, colores y diseño

INDICACIONES DE SEGURIDAD

1. Rogamos lea atentamente el manual de instrucciones y consérvelo.
2. No deben usar este equipo aquellas personas (incluidos los niños) cuya capacidad física, sensorial o mental esté limitada ni aquellas personas que carecen de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, salvo bajo la supervisión de la persona encargada de su seguridad y que las instruya debidamente en el uso del equipo.
3. Los niños deberían vigilarse para garantizar que no jueguen con el equipo.
4. Guarde el equipo en un lugar inalcanzable para los niños.
5. Conecte el equipo siempre a corriente alterna de acuerdo con las indicaciones en la placa indicadora.
6. Este equipo no debe operarse mediante temporizador externo ni sistema de mando a distancia.
7. No sumerja el equipo o el cable de alimentación en agua u otros líquidos.
8. La base no debe estar en contacto con agua u otros líquidos. En caso de que ocurriera, no obstante, la base deberá estar seca previo a utilizarla nuevamente.
9. El equipo no debe limpiarse en el lavavajillas.
10. No toque el equipo ni el cable de alimentación con las manos mojadas.
11. El equipo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico o usos similares como
    - cocinas en negocios, oficinas u otros lugares de trabajo,
    - establecimientos rurales,
    - para el uso por huéspedes en hoteles, moteles y establecimientos hoteleros similares,
    - en pensiones privadas o casas vacacionales.
12. El aparato sólo puede utilizarse con el crisol original. ¡Jamás ponga cobertura directamente sin crisol en el aparato- peligro de quemado!
13. Sólo encienda el aparato si el crisol está lleno de chocolate.
14. Deje enfriar un poco el chocolate caliente o alimentos recubiertos de chocolate antes de consumirlos para evitar quemaduras.
15. Por razones de seguridad, no coloque el equipo nunca en superficies calientes, una bandeja metálica o una superficie húmeda.
16. Tanto el equipo como el cable de alimentación no deben operarse nunca cerca de llamas abiertas.
17. Utilice el equipo siempre en una superficie despejada, plana y resistente al calor.
18. Observe que el cable no cuelgue sobre el canto de la encimera.
19. El cable de alimentación debe tenderse de tal forma que no sea posible tirar del mismo o quedarse enganchado en él.
20. Al desconectar el equipo, siempre tire del conector del cable de alimentación, nunca del cable.

21. No transporte el equipo por el cable de alimentación.
22. El equipo sólo es apto para el uso en interiores.
23. Para evitar quemaduras, no mueva el equipo mientras esté funcionando.
24. Para evitar daños, el equipo no debe utilizarse con accesorios de otros fabricantes o marcas.
25. Desconecte el conector de red tanto después de utilizar el equipo como antes de limpiarlo. Nunca deje el equipo sin control si está conectado a la toma de corriente.
26. Deje que el equipo se enfríe antes de limpiarlo.
27. No abra la carcasa del equipo bajo ningún concepto. Existe peligro por descarga eléctrica.
28. Compruebe regularmente si el equipo, el conector o el cable de alimentación presentan señales de desgaste o daños. Si detecta daños en el cable de alimentación u otras piezas, envíe el equipo o la base a nuestro servicio técnico de postventa para su debida comprobación y reparación (encontrará la dirección en nuestras condiciones de garantía). Las reparaciones inapropiadas pueden causar situaciones peligrosas para el usuario y llevan a la extinción de la garantía.



¡Cuidado! ¡El aparato se calienta mucho durante el funcionamiento!

El fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de montaje erróneo, uso inapropiado o equivocado o después de haber sido efectuadas reparaciones por terceros no autorizados.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Compruebe que se encuentren todos los accesorios especificados.
3. Lave los accesorios desmontables en agua caliente con un detergente suave, enjuáguelos con agua clara y séquelos bien.
4. Limpie la cubierta del aparato con un paño húmedo y séquela minuciosamente.
5. Ahora el aparato está listo para funcionar.

MANEJO

1. La chocolatera es ideal para derretir chocolate y para atemperar coberturas de cualquier tipo para diferentes aplicaciones.
2. Llene el crisol con aprox. 100 g de cobertura picada gruesa (por ej. con la varita mágica ESGE) o chocolate. Coloque el crisol en el aparato.
3. Para derretir cobertura ponga el aparato en II, para derretir chocolate, en I.
4. Por favor revuelva la cobertura siempre bien durante el proceso de derretido y calentado para evitar formación de grumos. Utilice para revolver sólo utensilios de cocina de plástico resistente al calor. Las piezas de metal pueden rayar el crisol.
5. En cuanto la cobertura se ha derretido completamente, por favor volver a colocar en I. La temperatura ideal para seguir elaborando la cobertura se encuentra en aprox. 32 °C. Se mantiene en I revolviendo constantemente. La temperatura puede medirse por ej. con un termómetro de asar.
6. Usted puede continuar utilizando la cobertura/chocolate para las aplicaciones que figuran más abajo o para cualquier tipo de receta para la cual se requiera cobertura derretida o chocolate.
7. La cobertura o chocolate restante puede dejarse enfriar y volver a utilizarse más adelante.
8. **Chocolate dietético**
   También el chocolate dietético puede volver a utilizarse de esta forma para todos los ámbitos.

LIMPIEZA Y CUIDADO

1. **Antes de limpiar, sacar el enchufe y dejar enfriar el aparato.**
2. No utilizar detergentes fuertes o que rayen.
3. Usted puede limpiar la caja del aparato con un trapo húmedo y luego secar con un trapo blando.

4. Cuide de que no pueda entrar agua al aparato.
5. Tanto la tapa como el crisol y los accesorios pueden limpiarse con agua caliente y un detergente suave.
6. Antes de volver a utilizar, todas las piezas deben estar bien secas.

BAÑO DE AZÚCAR PARA TORTA Y GALLETITAS

1. Para recubrir tortas, piezas de pastelería y galletitas, Usted puede temperar cobertura y baños de azúcar obtenibles en el comercio (como por ej. baño de avellana, de limón o de vainilla) óptimamente en la chocolatera. Utilice solamente baños que según las instrucciones puedan derretirse en baño maría.
2. Coloque una pieza suficientemente grande de papel aluminio sobre la superficie de trabajo. Esto facilita luego la limpieza de la superficie de trabajo y posibilita volver a utilizar chocolate que se ha desbordado.
3. Coloque la torta o galletitas sobre una rejilla de torta y colóquela sobre el papel aluminio.
4. Vierta ahora el baño o la cobertura líquida en poca cantidad y de forma uniforme sobre la torta. Eventualmente alisar un poco con una paleta.
5. Toda cobertura que haya caído hacia abajo puede soltarse después de enfriar del papel aluminio y volver a utilizarse.
6. Usted también puede sumergir galletitas por la mitad en la cobertura o rellenar una bolsa de congelado, cortar una punta y decorar las galletitas con una tira fina de chocolate. Aquí no hay límites a su fantasía.
7. Después del uso, colocar el interruptor en 0 y retirar el enchufe de la caja de enchufe.

FONDUE DE CHOCOLATE



1. Según el gusto personal, derretir chocolate con leche, amargo suave o blanco como se describe más arriba.
2. A gusto personal pelar la fruta y dividir en piezas adecuadas para meterse en la boca, como bananas, frutillas, frambuesas, manzanas, damascos. Preparar la fruta en ambos bols.
3. En la mesa pinchar siempre un trozo de fruta por vez en un tenedor y sumergir en el chocolate caliente. ¡Volver a retirar inmediatamente, dejar enfriar un poco y disfrutar!

ATENCION:
No prepare nunca fondue de chocolate en un aparato tradicional de fondue con Rechaud, el chocolate se quemaría.

DECORACIONES DE CHOCOLATE



1. Derretir el chocolate a gusto como descrito más arriba.
2. Dejar enfriar un poco.
3. Vertir el chocolate aún líquido en los moldes de plástico y alisar con la paleta.
4. Dejar enfriar bien las decoraciones de chocolate en la heladera y soltar con cuidado de los moldes.

BOMBONES & CARAMELOS

1. La chocolatera es ideal para recubrir bombones y frutas de chocolate caseros.
2. Elabore una masa de trufa según la receta de abajo o una propia. Dar forma a las trufas y enfriar bien (de noche en la heladera).
3. Sumergir brevemente las trufas bien enfriadas con ayuda de un tenedor de bombones en la cobertura temperada (I) y para enfriar, colocar en la grilla de tortas.
4. Dejar secar un poco la cobertura. Antes de que se endurezca totalmente, según la superficie deseada, enrollar los bombones sobre una rejilla o cubrir con raspadura de coco, crocante, polvo de cacao o azúcar impalpable.
5. Guardar los bombones caseros siempre en lugar fresco (en la heladera) y consumir rápidamente. Por favor considere las fechas de vencimiento que figuran en su receta.

SALSAS

1. La chocolatera es ideal para mantener caliente salsas dulces y saladas, así como para derretir manteca para espárragos y otras verduras.
2. De vez en cuando revolver las salsas, para que no se forme una piel. Derretir la manteca en I.
3. Usted obtendrá manteca marrón, cuando la derrite en II y la deja ponerse marrón. Por favor observe el marrón y vuelva a tiempo a I antes de que la manteca esté demasiado oscura.
4. Salsa holandesa recién preparada u otras salsas pueden mantenerse calientes en I.

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.
En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos:



Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos.

Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

NÁVOD K OBSLUZE MODELU 48667

TECHNICKÉ ÚDAJE

Výkon:	25 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Přívod:	Ca. 90 cm
Kryt:	Odolný proti vysokým teplotám
Rozměry:	Ca. 15,0 x 15,0 x 11,5 cm
Hmotnost:	Ca. 0,4 kg (bez příslušenství)
Přístrojové vybavení:	Čokoládové fondue s 2 stupni nahřívání, pro Čokoládové fondue, Temperování polevy
Příslušenství:	Návod k obsluze, 2 ovocné misky, 6 vidliček na fondue, 1 paleta/ stěrka na hlazení čokolády, 1 pralinková vidlička, 6 odlévacích formiček na čokoládu

Je vyhrazeno právo na omyly a změny vybavení, techniky, barev a designu

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

1. Přečtěte si následující pokyny a pečlivě je uschovejte.
2. Tento přístroj není určen k tomu, aby jej používaly osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, senzorickými, nebo duševnímu schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo s nedostatečnými znalostmi, ledaže by byly pod dozorem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost, anebo od této osoby dostaly pokyny, jak přístroj obsluhovat.
3. Děti musí být pod dohledem, aby se zajistilo, že si nebudou hrát s přístrojem.
4. Přechovávejte na místě nepřístupném dětem.
5. Přístroj připojte jen na střídavý proud s napětím dle typového štítku.
6. Tento přístroj nesmí být provozován s externími spínacími hodinami nebo systémem dálkového ovládání.
7. V žádném případě neponořujte přístroj nebo jeho přívod do vody či jiné kapaliny.
8. Podstavec nesmí přijít do kontaktu s vodou či jinou kapalinou. Pokud by k tomu však již došlo, musí být při opětovném použití přístroje opět zcela suchý.
9. Přístroj se nesmí mýt v myčce.
10. Přístroje popř. jeho přívodu se nikdy nedotýkejte mokrýma rukama.
11. Tento přístroj je určený výhradně k domácímu nebo podobnému použití, např.
    - kuchyňky v obchodech, v kancelářích nebo jiných pracovištích,
    - zemědělské provozy,
    - použití hosty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních,
    - soukromé penziony nebo prázdninové ubytovny.
12. Z bezpečnostních důvodů přístroj nikdy nestavějte na horké povrchy, kovovou desku nebo na mokrý podklad.
13. Přístroj smí být provozován pouze s originálním tavícím kotlíkem. Nikdy nenaplňujte polevy do přístroje přímo bez tavícího kotlíku – nebezpečí popálení!
14. Horkou čokoládu nebo čokoládou pokryté potraviny nechte před konzumací trochu vychladnout, abyste předešli popálení.
15. Přístroj zapínejte jen tehdy, pokud je tavící kotlík naplněn čokoládou.
16. Přístroj nebo jeho přívody nesmí být provozovány v blízkosti plamenů.
17. Přívod vytahujte ze zásuvky vždy jen za zástrčku, nikdy za přívodní kabel.
18. Přístroj nikdy nepřenášejte za přívodní kabel.
19. Přístroj používejte pouze ve vnitřních prostorách.
20. Přístroj uchopte jedině za ruční madlo, abyste zabránili popálení.
21. Do přístroje nikdy nenaplňujte větší než uvedené množství těsta, abyste zabránili jeho překypění.
22. Nepohybujte přístrojem dokud je v provozu, abyste zamezili popálení.
23. Přístroj nesmí být používán s příslušenstvím jiných značek, aby se předešlo jeho poškození.

24. Po použití a před čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Přístroj nenechávejte bez dozoru, pokud je zástrčka v zásuvce.
25. Před čištěním nechte přístroj vychladnout.
26. V žádném případě neotevírejte kryt přístroje. Hrozí nebezpečí zasažení proudem.
27. Pravidelně u přístroje, zástrčky a přívodu kontrolujte opotřebení a poškození. Při poškození přívodního kabelu nebo jiných součástí zašlete prosím přístroj ke kontrole a opravě našemu zákaznickému servisu (adresa viz záruční podmínky). Neodborné opravy mohou vést ke vzniku závažných nebezpečí pro uživatele a mají za následek ztrátu záruky.



Opatrně! Přístroj je během provozu velmi horký!

Výrobce nepřebírá žádné ručení při chybné montáži, neodborném nebo chybném použití nebo po provedení opravy neautorizovanými třetími osobami.

UVEDENÍ DO PROVOZU

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Zkontrolujte, zda je k dispozici kompletní uvedené příslušenství.
3. Odnímatelné příslušenství omyjte v horké vodě se saponátem, opláchněte čistou vodou a dobře osušte.
4. Kryt přístroje otřete vlhkým hadříkem a pečlivě osušte.
5. Přístroj je nyní připraven k provozu.

OBSLUHA

1. Chocolatier je ideální pro tavení čokolády a k temperování polevy všeho druhu pro různé potřeby.
2. Naplňte tavící kotlík přibližně 100 g nahrubo nasekané polevy (např. pomocí ESGE-Zauberstab) nebo čokolády. Postavte tavící kotlík do přístroje.
3. Pro tavení polevy zapněte stupeň II, pro tavení čokolády stupeň I.
4. Polevu během zahřívání a tavení vždy dobře zamíchejte, abyste zamezili tvorbě hrudek. Pro míchání používejte pouze kuchyňské náčiní z plastu odolného proti vysokým teplotám. Kovové části by mohly poškrábat kotlík.
5. Jakmile je poleva zcela rozpuštěna, přepněte prosím zpět na stupeň I. Ideální teplota pro další zpracování je asi 32 °C. Tato je udržována na stupni I. při pravidelném míchání. Teplota může být měřena např. pomocí teploměru na pečení.
6. Nyní můžete roztavenou polevu/čokoládu dále použít pro níže uvedená využití nebo pro všechny druhy receptů, ve kterých je zapotřebí roztavené polevy nebo čokolády.
7. Zbylou polevu / čokoládu můžete zchladit a později znova použít.
8. **Dietní čokoláda**
   Tímto způsobem je možno zpracovávat i dietní čokoládu.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. **Před čištěním vytáhněte ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.**
2. Nepoužívejte žádné ostré nebo abrazivní čistící prostředky.
3. Kryt přístroje můžete otřít vlhkým hadříkem a osušit měkkou utěrkou.
4. Dbejte na to, aby se do přístroje nedostala voda.
5. Poklop, tavící kotlík a příslušenství mohou být čištěny v teplé vodě s jemným čistícím prostředkem.
6. Před dalším použitím musí být všechny části zcela suché.

GLAZURA NA KOLÁČE A ZÁKUSKY

1. K vytvoření polevy na koláčích, pečivu a zákuscích můžete v Chocolatieru optimálně nahřát běžně dostupné polevy a glazury (např. glazuru z lískových ořechů, citróno-

vou nebo vanilkovou glazuru). Používejte jen glazury, které se mají dle návodu rozpouštět ve vodní lázni apod.
2. Položte na pracovní plochu dostatečně velký kus alobalu. To usnadní pozdější čištění pracovní plochy a umožní další využiti přetékající čokolády.
3. Položte koláč popř. zákusek na kuchyňskou mřížku a podložte jej alobalem.
4. Nyní nalijte glazuru/polevu v menším množství a rovnoměrně na koláč. Případně uhlaďte stěrkou.
5. Přetékající polevu je možno po jejím vychladnutí znovu použít.
6. Můžete zákusky např. i jen z poloviny namáčet do polevy nebo naplnit polevu do sáčku na zmražení, odstřihnout jeden roh a nazdobit zákusky tenkými proužky čokolády. Vaší fantazii se zde téměř nekladou žádné meze.
7. Po použití nastavte spínač na 0 a vytáhněte zástrčku ze sítě.

ČOKOLÁDOVÉ FONDUE



1. Podle chuti můžete rozpustit mléčnou, hořkou nebo bílou čokoládu tak, jak je popsáno výše.
2. Podle chuti oloupejte ovoce a nakrájejte je na požadované kousky, např. banány, jahody, maliny, jablka, meruňky atd. Připravte kousky ovoce do obou misek.
3. Na stole napíchněte kousky ovoce na vidličku a ponořte do horké čokolády. Ihned opět vyjměte, nechte trochu vychladnout a můžete si pochutnat!

Variace

Zjemněte čokoládovou hmotu trochou smetany nebo mléka. Bude tím krémovější.
Okořeňte čokoládovou hmotu dle chuti, např. špetkou mleté skořice nebo kardamomu nebo trochou pomerančového likéru nebo vanilkového sirupu.
Podávejte k fondue kromě ovoce např. i vaflové trubičky.
Za tímto účelem upečte tenké vaflové trubičky „Crêpes" (velmi snadno pomocí přístroje UNOLD Crêpesmaker). Potřete vaflové trubičky „Crêpes" s džemem (meruňkovým nebo pomerančovým) a pevně je srolujte. Nakrájejte „Crêpes" na požadované kousky.

POZOR:

Nepřipravujte čokoládové fondue nikdy v tradičním přístroji na fondue, čokoláda by se spálila.

ČOKOLÁDOVÉ ZDOBENÍ

1. Čokoládu rozpustit dle chuti jak je popsáno výše.
2. Nechat trochu vychladnout.
3. Ještě rozpuštěnou čokoládu nalijte do formiček a uhlaďte stěrkou.
4. Čokoládové dekorace nechte vychladnout v ledničce a opatrně vyklopte z formiček.

DUTÉ ČOKOLÁDOVÉ FORMIČKY



1. Plněné srdce jako zvláštní překvapení je možno vyrobit docela jednoduše.
2. Nalijte roztavenou polevu do v lednici a nebo lépe v mrazničce vychlazené velké srdcové formy. Krátce nechte vychladnout, dokud se dokola nevytvoří asi 2 mm vrstva. Zbylou čokoládu opět nalijte do kotlíku a nechte

srdce vychladnout v lednici. Pak opatrně vyklopte z formy, aby se čokoláda nepolámala a naplňte např. ovocem, krémem, zmrzlinou apod.

3. Podle této metody můžete čokoládou např. vylívat papírové košíčky pro muffiny. Pro stabilitu vložte do sebe cca 2-3 košíčky. Pro vychladnutí prosím vložte do plechu na muffiny, aby byl zachován tvar. Po vychladnutí opatrně stáhněte papír a naplňte čokoládové košíčky.

Kávová zrna

Pro kávová zrna rozpusťte do čokolády asi ½ - ¼ lžičky rozpustného kávového prášku nebo velmi jemně namleté kávy a nalijte do odpovídající formy.

Čokoládové trubičky

Čokoládové trubičky jsou vynikající dekorací pro dorty a deserty. Za tímto účelem roztavte polevu a natřete ji na pokud možno chladnou pracovní plochu, např. na mramorovou desku. Krátce předtím než poleva ztuhne, srolujte pomocí špachtle do trubiček.

PRALINKY & CUKROVÍ

1. Chocolatier je ideální pro namáčení pralinek vlastní výroby a ovoce do čokolády.
2. Vyrobte čokoládovou hmotu podle níže uvedeného nebo vlastního receptu. Hmotu vytvarujte a dobře vychlaďte (přes noc v lednici).
3. Dobře vychlazenou hmotu namočte pomocí vidličky na pralinky krátce do rozpuštěné polevy (stupeň I) a položte pro vychladnutí na mřížku.
4. Polevu nechte trochu zaschnout. Dříve než poleva zcela ztuhne, dle požadovaného povrchu pralinky vyválejte na mřížce nebo ve strouhaném kokosu, krokantu, kakaovém prášku, práškovém cukru atd.
5. Pralinky vlastní výroby přechovávejte v chladu (např. v lednici) a rychle spotřebujte. Dbejte prosím také na trvanlivost uvedenou ve vašem receptu.

Recept na základní čokoládovou hmotu (cca 20 kusů)

200 g čokolády (podle chuti hořká, mléčná nebo bílá čokoláda) nasekat nahrubo a roztopit na stupni I. Nahřát 100 g smetany, nechat krátce vychladnout, přidat k čokoládě a dobře promíchat. Nechat vychladnout v lednici.

Základní hmotu můžete ochutit např. nejrůznějšími likéry, rozpustným kávovým práškem do espresa a pomocí aroma.
Pak našlehejte ručním mixérem do krémové hmoty, naplňte do cukrářského sáčku a na pečicím papírem vyložený plech nastříkejte malé hromádky. Přes noc dejte do lednice. Jinou možností je dát celou hmotu přes noc do lednice a další den tvarovat pomocí vykrajovátka kuličky a ty zpracovat výše uvedeným způsobem.

Ledová čokoláda

Roztopte 100 g mléčné čokolády a 20 g kokosového tuku, dobře zamíchejte a naplňte do dodaných formiček. Nechte ztvrdnout v lednici a až do konzumace uchovávejte v chladu.

Ovoce v čokoládě

Pro výrobu ovoce v čokoládě namáčejte do čokolády libovolné sušené ovoce (např. plátky jablek, hrušek, sušené švestky) nebo kandované ovoce (např. ananas, mango, zázvor), pak nechte vychladnout na kuchyňské mřížce.

OMÁČKY

1. Chocolatier je ideální pro zahřívání omáček i pro rozpouštění másla na chřest a jinou zeleninu.
2. Omáčky občas zamíchejte, aby se na povrchu netvořil škraloup.
3. Máslo rozpouštějte na stupni I.
4. Zahnědlé máslo získáte, pokud máslo rozpustíte na stupni II a necháte zhnědnout. Sledujte prosím zhnědnutí a včas přepněte zpět na stupeň I dříve než máslo příliš ztmavne.
5. Vyrobenou omáčku „Hollandaise” nebo jiné omáčky udržujte teplé na stupni I.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců (u průmyslového využití 12 měsíců) od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelne vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.
Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obrat'te prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V připadě opravněné záruky jsou kupujícím vraceny poštovní poplatky.
Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou.
Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou touhle zárukou omezeny.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ



Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajišt'ění jejich dlouhé živostnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:

Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadku, ale musí být předáno do autorizované sběrny pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.

Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišt'uje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.

Recepty v tomto návodu k použití byly pečlivě zváženy a odzkoušeny autory z firmy UNOLD AG, přesto není možno za tyto převzít záruku. Poskytnutí záruky na poškození zdraví, věcné a majetkové škody prostřednictvím autorů popř. firmou UNOLD AG a jí pověřenými osobami je vyloučeno.

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODEL 48667

DANE TECHNICZNE

Moc:	25 Watt, 220–240 V~, 50 Hz
Obudowa:	Tworzywo sztuczne żółte/brązowe
Wymiary (d/s/w)::	Ok. 15,0 x 15,0 x 11,5 cm
Długość kabla:	Ok. 80 cm
Waga:	Ok. 0,4 kg (netto bez akcesoriów)
Wyposażenie:	Fondue czekoladowe z 2 stopniami podgrzewania, dla Fondue czekoladowego Podgrzewania masy czekoladowej
Akcesoria:	Instrukcja obsługi, 2 miseczki na owoce, 6 widelców do fondue, 1 paleta/łopatka do wyrównania czekolady, 1 widelec do pralin, 6 foremek na czekoladę

CE

RoHS✓

Zmiany i błędy w opisie wyposażenia, technice, kolorach i konstrukcji są zastrzeżone

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

1. Należy zapoznać się z następującymi wskazówkami oraz przestrzegać ich podczas użytkowania.
2. Urządzenia nie powinny używać dzieci i osoby ograniczone psychicznie, sensorycznie lub umysłowo bądź posiadające niewystarczające doświadczenie i wiedzę chyba, że będą pod nadzorem opiekunów, którzy udzielą informacji jak prawidłowo używać urządzenia.
3. Dzieci nie powinny używać tego urządzenia.
4. Włączać urządzenie tylko do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
5. Nie należy używać urządzenia z zewnętrznym włącznikiem czasowym lub z systemem zdalnego sterowania.
6. Urządzenia nie należy zanurzać w wodzie i innych płynach.
7. Włącznik, podstawa i kabel nie mogą mieć kontaktu z wodą. Jeżeli jednak do tego dojdzie, przed ponownym użyciem wszystkie części muszą zostać całkowicie wysuszone.
8. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do gotowania wody.
9. Nie stawiać nigdy urządzenia na gorącym podłożu lub na metalowej tacy.
10. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytkowania w gospodarstwach domowych lub innych do podobnego zastosowania, np.
    - wsklepach, biurach lub innych zakładach pracy w kuchenkach podręcznych,
    - w zakładach rolniczych,
    - do używania przez gości w hotelach, motelach lub innych gościńcach,
    - w pensjonatach prywatnych lub domach letniskowych.
11. Należy zapoznać się z następującymi wskazówkami oraz przestrzegać ich podczas użytkowania.
12. Urządzenie musi być podłączone do prądu elektrycznego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
13. Urządzenia można używać tylko z dołączonym spodem, nie używać z akcesoriami przeznaczonymi do innych urządzeń.
14. Proszę przeczytać następujące wskazówki oraz proszę je przestrzegać.
15. Urządzenie można używać tylko z oryginalną misą do rozpuszczania czekolady. Nigdy nie wkładaj masy czekoladowej do urządzenia bez misy - niebezpieczeństwo spalenia.
16. Nigdy nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach lub w ich pobliżu lub na płycie metalowej.
17. Zostaw odpowiedni odstęp od łatwopalnych przedmiotów, jak np. firan.
18. Nigdy nie zanurzać urządzenia i kabla w wodzie.

19. Dzieci powinny używać urządzenie tylko pod opieką dorosłych.
20. Włączyć urządzenie tylko wtedy, gdy w misie do rozpuszczania znajduję się czekolada. Nie dotykać gorących części urządzenia, można się poparzyć.
21. Aby uniknąć oparzeń, schłódź gorącą czekoladę lub polane produkty przed spożyciem.
22. Zwróć uwagę aby kabel nie był załamany i nie wystawał poza powierzchnię pracy.
23. Po użyciu zawsze wyciągnij wtyczkę z gniazdka, aby zapobiec przegrzaniu urządzenia.
24. Nie zawijaj kabla wokół urządzenie.
25. Sprawdzaj regularnie wtyczkę i kabel czy nie ma śladów zużycia bądź uszkodzeń. Przy uszkodzeniu lub wadliwym działaniu proszę wysłać urządzenie do naszego biura obsługi klienta.



UWAGA!
Urządzenie podczas pracy jest bardzo gorące!

Producent nie przyjmuje żadnej odpowiedzialności za błędny montaż, niewłaściwe lub błędne używanie lub po wykonaniu napraw przez nieupoważnione osoby trzecie

URUCHOMIENIE I UŻYCIE

1. Urządzenie nadaję się idealnie do rozpuszczenia czekolady i do podgrzewania masy czekoladowej każdego rodzaju i dla różnych przeznaczeń.
2. Włóż do misy do rozpuszczania czekolady ok. 100g grubo zmielonej masy czekoladowej (np. za pomocą mieszalnika ESGE) lub czekolady. Postaw misę na urządzeniu.
3. Aby rozpuścić masę czekoladową ustaw temperaturę na stopień II, do rozpuszczenia czekolady ustaw stopień I.
4. Proszę ciągle dobrze mieszać masę czekoladową w trakcie rozpuszczania i utrzymywania ciepłoty, aby zapobiec tworzeniu się grudek. Użyj do mieszania przedmiotów kuchennych z tworzywa odpornego na temperaturę. Przedmioty metalowe mogą porysować misę. Jak tylko masa czekoladowa rozpuści się całkowicie, proszę przełączyć na stopień I. Idealna temperatura do dalszej obróbki masy czekoladowej to ok. 32°C. Tą temperaturę można utrzymać na stopniu I przy regularnym mieszaniu. Temperaturę można mierzyć np. za pomocą termometru kuchennego do pieczenia.
5. Można teraz użyć rozpuszczonej masy czekoladowej lub czekolady do poniżej podanych przepisów lub do każdego rodzaju przepisów, do których rozpuszczona czekolada lub masa czekoladowa jest konieczna.
6. Resztę czekolady / masy czekoladowej można schłodzić i ponownie użyć w późniejszym czasie.
7. **Czekolada dla diabetyków**
8. Również czekolada dla diabetyków nadaję się w ten sposób do wszystkich podanych obszarów użycia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. **Przed czyszczeniem wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i schłodzić urządzenie.**
2. Nie używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.
3. Obudowę urządzenia można przetrzeć wilgotną i wysuszyć miękką ściereczką. Zwróć uwagę aby do urządzenia nie dostała się woda.
4. Pokrywę, misę do rozpuszczania i inne akcesoria można umyć w ciepłej wodzie z łagodnym środkiem myjącym.
5. Przed ponownym użyciem wszystkie części muszą by całkowicie wysuszone.

PRZYKŁADY UŻYCIA

1. W urządzeniu można optymalnie podgrzać masę czekoladową i dostępne w handlu polewy (orzechową, cytrynową lub waniliową) do ciast, wypieków i ciasteczek. Używaj tylko polew, które wg instrukcji

można rozpuścić m.in. zanurzając naczynie z nimi w innym naczyniu z gorącą wodą.
2. Połóż na blat roboczy odpowiednio duży kawałek folii aluminiowej. To ułatwi późniejsze czyszczenie blatu roboczego i umożliwi ponowne użycie czekolady która wypadnie.
3. Połóż ciasto lub ciastka na sitku kuchennym i postaw to na folii aluminiowej.
4. Polej cienką i równą warstwę płynnej polewy / masy czekoladowej po cieście. Ewentualnie użyj paletki do rozprowadzenia.
5. Kawałki masy które spłyną na folię aluminiową można po schłodzeniu zdjąć z folii i ponownie użyć.
6. Ciastka można np. zanurzyć do połowy w masie czekoladowej lub nalać masę do woreczka, obciąć koniec i udekorować je cienkim paskiem. Fantazja jest niczym nieograniczona.
7. Po użyciu przełączyć na 0 i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

Tort czekoladowo-pomarańczowy "Ciasto na drutach do swetrów"
Składniki: 3 jajka, 125g masła, 125g cukru, 1 paczuszka cukru waniliowego, 1/2 butelki aromatu pomarańczowego, 200g mąki, 1/2 proszku do pieczenia, 2 łyżki likieru pomarańczowego (lub w zastępstwie soku pomarańczowego)
200g gorzkiej masy czekoladowej, 200g ubitej śmietany, rurki czekoladowe (patrz poniżej), wg smaku kandyzowane plasterki pomarańczy
Przygotowanie: Masło, cukier i cukier waniliowy utrzeć na pianę, dodać jajka, na koniec przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i aromat pomarańczowy. Wymieszać z likierem pomarańczowym.
Ciasto włożyć do natłuszczonej formy o śr. 26cm i piec ok. 35 minut w temp. 160°C.
Po upieczeniu postawić ciasto na sitku. Polać 200g roztopionej gorzkiej masy czekoladowej.

FONDUE CZEKOLADOWE



1. Rozpuść wg smaku mleczną, gorzką lub białą czekoladę, jak opisano powyżej.
2. Wg smaku owoce obrać i pociąć na niewielkie kawałeczki, np. banany, truskawki, maliny, jabłka, morele itd. Kawałeczki owoców przygotować w obu miseczkach.
3. Przy stole każdorazowo jeden kawałeczek owocu nabić na widelec do fondue i zanurzyć w ciepłej czekoladzie. Od razu wyciągnąć, schłodzić i spożyć.
4. Wariacje

- Ulepsz masę czekoladową odrobiną ubitej śmietany lub mleka. Będzie dzięki temu bardziej kremowa.
- Przypraw masę czekoladową wg smaku, np. szczyptą zmielonego cynamonu, kardamonu lub odrobiną likieru pomarańczowego lub waniliowego.
- Użyj do fondue poza owocami np. naleśników: należy upiec cieniutkie naleśniki (np. korzystając z elektrycznej maszynki do naleśników UNOLD). Posmaruj jeszcze gorące naleśniki konfiturami (morelowymi lub pomarańczowymi) i zawiń je mocno. Potnij naleśniki na niewielkie kawałeczki.

Uwaga:
Nigdy nie rozpuszczaj czekolady w tradycyjnym urządzeniu do fondue z rechaud, ponieważ czekolada może się spalić.

DEKORACJE Z CZEKOLADY



1. Rozpuść wg smaku mleczną, gorzką lub białą czekoladę, jak opisano powyżej.
2. Trochę schłodzić.
3. Jeszcze płynną czekoladę wlać do plastikowych foremek i wyrównać paletą.
4. Schłodzić w lodówce i ostrożnie wyciągnąć z foremek.

Puste formy z czekolady
Nadziewane serce na specjalne okazje można przygotować bardzo prosto:
Nalać rozpuszczoną masę czekoladową w schłodzone w lodówce lub lepiej w zamrażarce duże foremki serca. Odstawić na krótkie schłodzenie, do momentu aż dookoła powstanie warstwa ok. 2mm. Wlać pozostałą czekoladę ponownie do misy do rozpuszczania i poczekaj aż serca ostygną w lodówce. Następnie ostrożnie wyciągnąć z foremki, aby czekolada nie pękła i wypełnić np. owocami, kremem, lodami itp. Tą metodą można również napełnić czekoladą np. papierowe formy do muffinek. Dla lepszej stabilności użyć 2-3 papierowe formy włożonej jedna w drugą. Do wystudzenia proszę postawić na blaszce do muffinek, aby utrzymać formę. Po schłodzeniu ostrożnie ściągnąć papier i wypełnić powstałe czekoladowe miseczki.

Kalendarz adwentowy
Czy masz jeszcze zeszłoroczny kalendarz adwentowy swoich dzieci? Można go wykorzystać do odlania nowych bożonarodzeniowych motywów, które później można użyć jako dekoracje do ciast i deserów.

Ziarnka mokka
Dla ziarenek mokka wg życzenia rozpuścić około 1/2 - 1/4 łyżeczki rozpuszczalnego proszku mokka lub bardzo drobno zmielonego proszku espresso w czekoladzie i zalać w odpowiednie foremki.

PRALINKI I CZEKOLADKI

1. Urządzenie do rozpuszczania czekolady jest idealne do przygotowania własnych pralinek i czekoladek.
2. Przygotować masę truflową wg poniższego lub własnego przepisu. Uformować trufle i dobrze je schłodzić (zostawić na noc w lodówce).
3. Za pomocą widelca do pralinek zanurzyć na chwilę dobrze schłodzone trufle w rozpuszczonej masie czekoladowej (poziom I) i położyć do schłodzenia na sitku. Masę czekoladową trochę podsuszyć. Zanim masa będzie całkiem twarda, uformować powierzchnię pralinek wg życzenia , tzn. rolować je na sitku lub obtoczyć w wiórkach kokosowych, krokancie, proszku kakao, cukrze pudrze itp.
4. Pralinki własnej produkcji zawsze przechowywać w zimnym miejscu (np. w lodówce) i szybko wykorzystać. Proszę przestrzegać podanej daty przydatności do spożycia podanej w Waszym przepisie.

Nadzienie truflowe - przepis podstawowy (ok. 20 sztuk)
200g czekolady (wg smaku gorzkiej, mlecznej lub białej) pociąć na grube kawałki i rozpuścić na stopniu I. Podgrzać 100g śmietany, krótko schłodzić, wymieszać z czekoladą i dobrze wymieszać.
Tak przygotowaną masę podstawową można odmienić za pomocą np. różnych likierów, rozpuszczalnego proszku espresso lub aromatami. Następnie za pomocą mieszalnika ESGE lub ręcznego miksera ubić na krem, przelać do woreczka wyciskać na blat pokryty papierem do pieczenia tworząc małe kopce. Alternatywnie zostawić masę na noc w lodówce, następnego dnia za pomocą łyżki kulowej wydłubać i uformować kulki a następnie postępować zgodnie z opisem u góry.

Lody czekoladowe domowej roboty
Rozpuścić 100g mlecznej czekolady i 20g tłuszczu kokosowego, dobrze mieszając i nalać do dostarczonych z urządzeniem foremek. Pozostawić w lodówce do zastygnięcia i do spożycia przechowywać w lodówce. Owoce w czekoladzie
Do przygotowania owoców w czekoladzie użyć dowolnych owoców suszonych (np. plasterki jabłek, gruszek, suszone śliwki) lub kandyzowanych (np. ananas, mango, imbir), zanurzyć w czekoladzie, następnie schłodzić na sitku kuchennym.

Crossies - na słodko lub słono
Do słodkich crossies przysmażyć lekko w 1 łyżeczce masła ok. 100g płatków migdałów lub grubo posiekanych orzechów. Posypać 1 łyżeczką cukru i karmelować. Schłodzić na naoliwionej płycie i pociąć w kawałki. Wg smaku wymieszać z płatkami kukurydzianymi lub rodzynkami. Masę wrzucić do rozpuszczonej masy czekoladowej, schłodzić, tak aby czekolada była jeszcze płynna i wtedy, na blaszce przykrytej papierem do pieczenia, poustawiać małe kopce. Następnie schłodzić. Przechowywać w chłodnym miejscu.
Do słonych crossies przysmażyć lekko na maśle 100g płatków migdałów, orzechów, pistacji, pinii lub pestek dyni i posolić. Obsączyć na papierze do pieczenia. Słone pestki wrzucić w rozpuszczoną masę czekoladową i postępować jak wyżej opisano. Dla słonego wariantu zalecamy użycie gorzkiej masy czekoladowej.

SOSY

1. Urządzenie do rozpuszczania czekolady nadaje się idealnie do podgrzewania słodkich i zawiesistych sosów jak również do rozpuszczenia masła do szparagów i innych warzyw.
2. Sosy mieszać od czasu do czasu, aby nie powstał kożuch. Masło rozpuścić na stopniu I.
3. Przyrumienione masło można otrzymać, jeżeli rozpuści się je na stopniu II i poczekać aż się zarumieni. Proszę sprawdzać stopień zarumienienia i w odpowiednim czasie przełącz z powrotem na stopień I, zanim masło zrobi się całkiem ciemne.
4. Gotowe sosy holenderskie lub inne podgrzewać na stopniu I.

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę.
Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Polski, Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesłać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu.. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA



Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń:

Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

Przepisy podane w tej instrukcji obsługi zostały starannie opracowane i sprawdzone przez autorów i przedsiębiorstwo UNOLD AG, ale bez gwarancji. Wyklucza się odpowiedzialność autorów lub przedsiębiorstwa UNOLD AG i ich pełnomocników za szkody osobowe, rzeczowe i majątkowe.

Aus dem Hause

UNOLD®